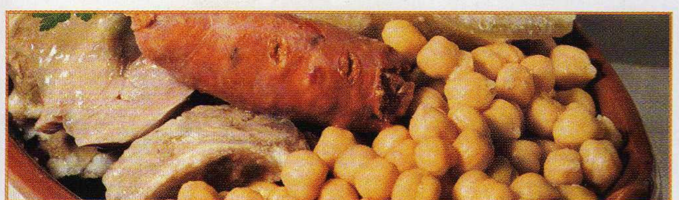
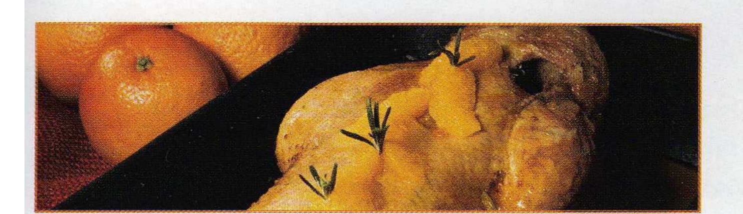

LA COCINA
DE LA ABUELA
Especial
Navidad
Nº 4 4,95 €
8 480002 030601 00004
PARA HACER CON
THERMOMIX

SALSAS

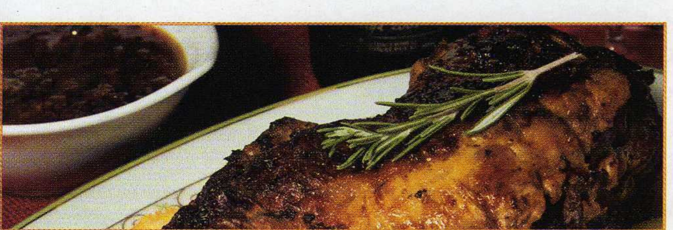










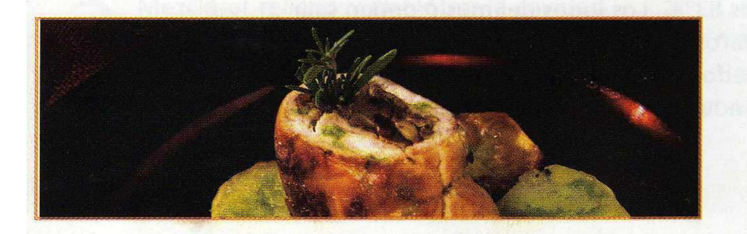








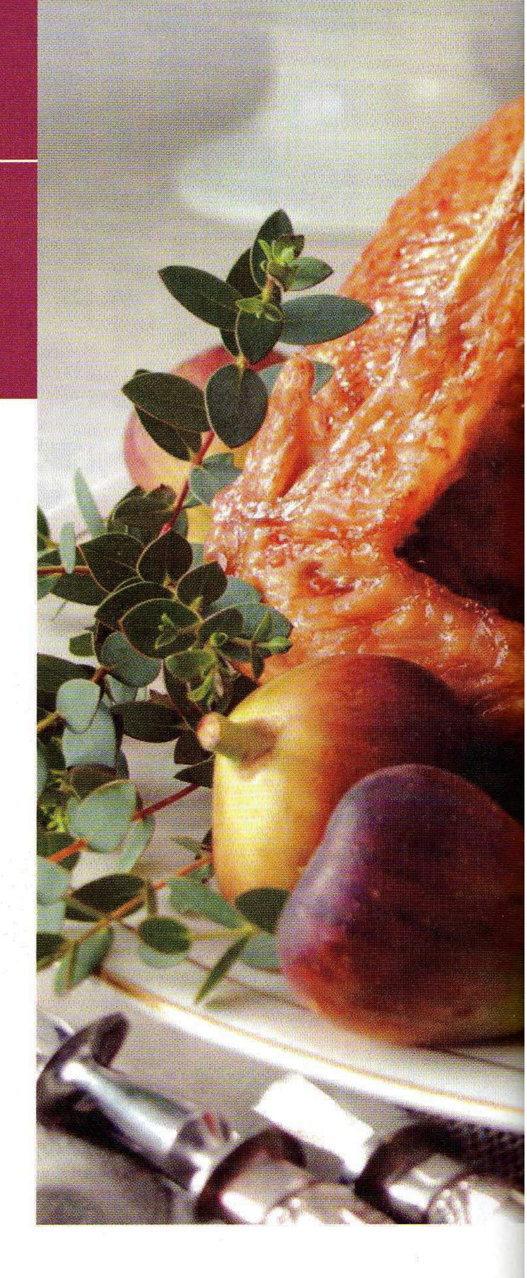






Consejos para que el pavo nos quede perfecto

Hornear un pavo



Hay muchos factores que pueden hacer variar los tiempos de hornear en función del propio pavo, el horno o la fuente.

El desafío más importante que afrontamos cuando intentamos cocinar un pavo es evitar que nos quede seco. Sólo pensar que nos hemos esmerado en un suculento relleno y que este tiene como continente unas carnes blancas nada jugosas y casi sin sabor, es algo que nos pone la piel de gallina.
Lo curioso del caso es que lograr un buen pavo al horno resulta más sencillo de lo que parece. Hay muchas formas de prepararlo: estofado, horneado, asado a la parrilla, frito, hervido, etc. Lo fundamental es que sea un método seguro y sin complicaciones. Las dos formas que os proponemos son las más sencillas, y siguiendo sus pasos seguro que no cometeréis errores fatales.

Pavo horneado tradicional sin relleno

1 Es conveniente que el pavo haya permanecido un par de horas a temperatura ambiente para que no esté demasiado frío al ponerlo en el horno. Precalienta el horno a 180° C, revisando la etiqueta de la envoltura para evaluar su peso y poder así determinar el tiempo aproximado de hornear según la tabla que adjuntamos.

2 Retira la bolsita de la molleja y el pescuezo de la cavidad del pavo. Lava el pavo por dentro y por fuera, secando con ligeras presiones con una toallita de papel. Coloca el pavo con la pechuga hacia arriba sobre una parrilla en una fuente de hornear de no más de 5 cm de profundidad. Ata los muslos entre ellos con un cordel de cocina. Vierte medio vaso de agua en el fondo del molde. Inserta un termómetro para carne en la parte más gruesa de uno de los muslos, sin que toque el hueso.

3 Cubre el pavo con papel de aluminio grueso formando una especie de carpa floja. Hornéalo hasta que la temperatura del termómetro llegue a los 83° C.

4 Transcurrida una hora y media desde el momento en que comenzamos a hornear, retira la envoltura de papel de aluminio para dorar la piel. Pincela ésta con aceite de oliva si deseas un tono dorado más intenso.

5 Un pavo está listo cuando ha alcanzado los 83° C. Los jugos del muslo deben salir claros (no rosados) cuando se perfore con un tenedor. La coyuntura de la pierna debe poder moverse libremente.





6 Deja reposar el pavo de veinte a treinta minutos antes de trincharlo, de forma que los jugos saturen la carne uniformemente.

Pavo horneado relleno

1 Precalienta el horno a 180º C. Revisa la envoltura para determinar el peso del pavo y poder determinar así el tiempo de hornear, tal y como indicamos en la tabla adjunta. Retira la molleja del pecho y el pescuezo de la cavidad del pavo. Lávalo por dentro y por fuera, secando posteriormente con ligeras presiones con una toallita húmeda.

2 Mezcla el relleno y ponlo en la cavidad sin apretar. Por cada kilo de pavo, es conveniente introducir una taza de relleno. Es aconsejable siempre quedarse algo corta que excederse con el relleno, porque éste se expande al cocinarse. Guarda en el refrigerador cualquier cantidad de relleno que sobre y mételo en el horno en una cacerola engrasada una hora antes de sacar el pavo.

3 Coloca el pavo con la pechuga hacia arriba sobre una parrilla en una fuente de hornear de no más de 5 cm de alto. Ata los muslos con hilo de cocina para que no se separen. Inserta un termómetro de carne en el muslo más carnoso del pavo con cuidado de que no toque hueso. Vierte media taza de agua en el fondo del molde.

4 Cubre el pavo con aluminio grueso formando una carpa que quede holgada. Hornear un pavo relleno lleva más tiempo. Por ejemplo, hornear un pavo relleno de

PESO	TIEMPO
SIN RELLENO	
DE 3.5 KGS A 5.5 KG	DE 2 HORAS ¾ A 3 HORAS.
DE 5.5 KGS A 6.5 KG	DE 3 A 3 ¾ HORAS.
DE 6.5 KG A 8 KG	DE 3 ¾ A 4 ¼ KG
CON RELLENO	
DE 3.5 KG A 5.5 KG	DE 3 A 3 ½ HORAS.
DE 5.5 KG A 6.5 KG	DE 3 ½ A 4 HORAS.
DE 6.5 KG A 8 KG	DE 4 A 4 ¼ HORAS.

ocho kilos puede llevar de cuatro a cinco horas. Consulta la tabla adjunta.

5 Saca la carpa de aluminio después de hora y media para permitir que se dore la piel. Si se desea, se puede pincelar la piel del pavo con aceite de oliva para obtener un dorado más intenso.

6 Un pavo entero estará listo cuando la temperatura en el termómetro de carne alcance los 83° C y la del relleno entre 72° y 75°. Los jugos deben salir claros, no rosados, cuando se perfore con un tenedor de trinchar.

7 Para revisar la temperatura interna del relleno, inserta el termómetro en la parte más gruesa del relleno de la cavidad y déjalo allí unos cinco minutos. La temperatura del relleno se elevará aún unos cuantos grados después de retirar el pavo del horno. Si el centro no ha alcanzado los 72° C después de dejar el pavo a temperatura ambiente durante el tiempo requerido, es mejor volver a poner el pavo en el horno hasta que el relleno alcance la temperatura deseada.

8 Deja el pavo a temperatura ambiente durante 20 o 30 minutos antes de sacar el relleno y trincharlo para que los jugos se asienten bien.

Es importante disponer de un termómetro para carnes. Es muy fácil encontrar uno por poco dinero y se amortiza rápidamente.







SORBETE DE CAVA Y NARANJA

Ingredientes

- 750 gr de zumo de naranja recién exprimido
- 90 gr de azúcar
- 1 cubilete de licor de naranja
- 1/2 litro de cava
- Licor de naranja

Preparación TM31 y TM21

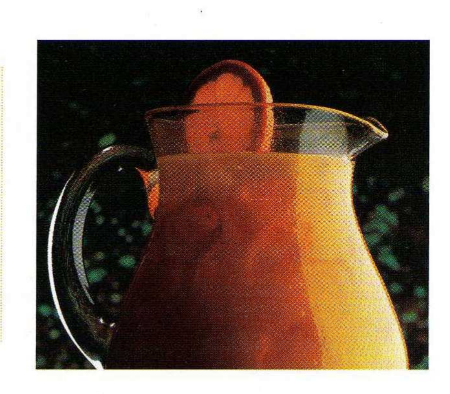
1. Mezcla el zumo de naranja con el azúcar, a velocidad 3, durante 1 minuto. Llena varias cubiteras o bolsas para hacer cubitos de hielo con este zumo y congela.

2. En el momento de servir, saca de las bolsas el zumo congelado y ponlo en el vaso, junto con el licor y un vaso de cava. Tritura a velocidad progresiva 3-9 hasta conseguir un granizado espeso.

3. Decora unas copas con granadina o coulis de frambuesa, pon varias cucharadas de este granizado, y completa la copa con cava.

UN CONSEJO TRADICIONAL

Todavía recuerdo que hasta que no fuimos mayores, a mis hermanos y a mí no nos dejaron probar este delicioso sorbete. Un buen consejo para darle un toque más especial, y que siempre solía hacerlo mi tío Miguel, es rallarle por encima un poco de cáscara de lima. Hay algunos que se decantan más por utilizar sidra en lugar de cava.




& Mumm



Salados  DIFICULTAD BAJA  6 RACIONES  120 MINUTOS



CARNE MECHADA CON SALSA

Ingredientes

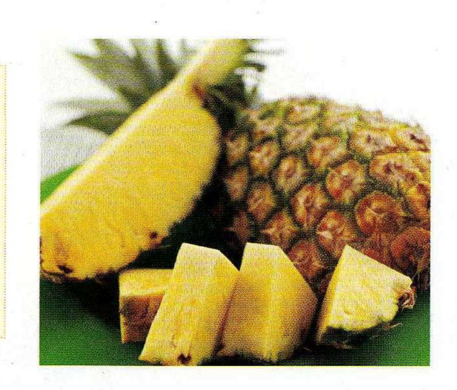
- 1 redondo de ternera de 1,5 kg aproximadamente
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 100 gr de orejones
- 200 gr de piña
- 1 cubilete de vino dulce
- Sal gruesa
- Pimienta en grano
- 8 o 9 clavos de olor
- 1 cubilete de aceite de oliva

Preparación TM31 y TM21

1. Con una aguja mechadora, o bien haciendo agujeros con un cuchillo afilado, introduce láminas de ajo, granos de pimienta y clavos por todo el redondo de ternera.
2. Átalo con hilo de bramante y dóralo bien por todos los lados en una sartén con el aceite a fuego vivo. Remójalo un poco del vino dulce, y rocíalo con la sal y la pimienta picada gruesa.
3. Colócalo en una bandeja para horno rodeado de la cebolla cortada en cuartos, la zanahoria en rodajas, los orejones y la piña troceada y el resto del vino.
4. Vierte el aceite sobre la pieza de carne y pon a hornear a 200º a media altura. Unos 90 minutos dejarán el redondo al punto. Si lo quieres más o menos hecho, varía este tiempo de cocción.
5. Deja enfriar completamente (es mejor prepararlo en la víspera), y pon toda la guarnición en el vaso. Tritura completamente a velocidad progresiva 3-9 unos 3 minutos hasta que quede una salsa suave.
6. Sirve frío o caliente, o bien la carne fría y la salsa caliente.

PARA TODOS LOS GUSTOS

Como cada familia es un mundo, esta receta de carne mechada es perfecta para todos los gustos. Puedes servir la salsa aparte en una salsera para quien prefiera tomar la carne sola. En las reuniones de mi familia, mi abuela solía hacer guarnición de patatas a lo pobre y ensalada, así todos estábamos contentos y no dejábamos nada en el plato.







Salados ······· DIFICULTAD MEDIA 4 RACIONES 40 MINUTOS

EMPANADITAS DE NAVIDAD

Ingredientes

- 2 discos de masa de hojaldre
- 500 gr de berberechos frescos
- 300 gr de langostinos frescos
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- 1/2 puerro
- 1 cebolla
- 1 pimiento de freír
- Una cucharada de azúcar
- 100 gr de tomate frito
- 1 cubilete de vino blanco

Preparación TM31 y TM21

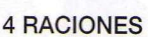
1. Pon 1/2 litro de agua en el vaso y programa 5 minutos, varoma, velocidad 2. Luego en el vaso cuece las cáscaras y las cabezas, y sobre la tapa pon el Varoma con los berberechos y los langostinos pelados.
2. Programa 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Al final del tiempo comprueba que los berberechos estén abiertos. Reserva.
3. Cuela y reserva el caldo resultante de esta cocción. Lava bien el vaso para que no queden restos de cáscaras.
4. Pon en el vaso el puerro, la cebolla y el pimiento troceados, y da dos o tres golpes de turbo para dejarlo bien picadito.
5. Añade el aceite y una pizca de sal, y programa 7 minutos, varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1 y medio). A la mitad de este tiempo, echa el cubilete de vino.
6. Agrega el tomate frito y el caldo reservado del primer paso y deja reducir unos 20 minutos, varoma, velocidad 2. Debe quedar espeso. Si no es así, programa unos minutos más.
7. Vierte esta salsa sobre los berberechos sin cáscara y los langostinos, y deja enfriar completamente.
8. Haz empanadas de tamaño individual con el hojaldre y el relleno frío. Sella los bordes humedeciéndolos con huevo batido. Pinta todas las empanadas con el mismo huevo, y haz pequeños agujeros por todas ellas para que salga el vapor del interior al hornear.
9. Hornea a 200º a media altura, durante unos 20 minutos, o hasta que las empanadas estén completamente doradas. Sirve caliente.









 DIFICULTAD BAJA  4 RACIONES  60 MINUTOS

LOMO DE CERDO EN MANTECA

Ingredientes

- 1 kg lomo de cerdo ibérico
- 750 gr manteca de cerdo ibérico
- 6 dientes de ajo
- 2 hoja de laurel
- 5 cucharaditas de orégano seco
- 4 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 cubilete de un buen vinagre de vino
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada sopera de granos de pimenta

Preparación TM31 y TM21

1. Corta el lomo en trozos gruesos, de 5 cm. o más. En una sartén con un poquito de aceite, dora la carne por todos los lados para sellar los poros. Salpimienta y reserva.

2. Para preparar el adobo, mezcla los ajos pelados con el laurel, el orégano, el pimentón, la sal, la pimienta y el vinagre, 10 segundos a velocidad 4. Reserva aparte.

3. Calienta la manteca con el lomo troceado, 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda (en TM21: con la mariposa puesta desde el principio de este paso, 100º, y a velocidad 1). Añade el adobo de pimentón y cuece 40 minutos a 90º, velocidad 1. Comprueba cortando uno de los trozos, que la carne está hecha (debe quedar muy jugosa por el centro. Pasa a un recipiente hermético y deja enfriar.

4. Sirve el lomo frío, con un poquito de manteca, o bien caliente, cortado en rodajas y pasado por la sartén unos minutos.

TÍPICO DE LOS MONTES

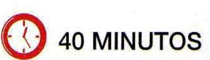
Pocos platos aprovechan tanto la carne de cerdo como éste. El lomo en manteca es una receta típica de las zonas rurales de Andalucía y Extremadura, y tiene como base para su preparación la matanza del porcino.

Precisamente, las fechas próximas a navidades son las más abundantes en matanzas, así que es un buen momento para degustar este plato, rico en calorías y adecuado para combatir los rigores del invierno.







Salados ·······  DIFICULTAD MEDIA   4 RACIONES  40 MINUTOS

LENTEJAS DE AÑO NUEVO

Ingredientes

- 350 gr de lentejas en remojo desde la noche anterior
- 80 gr de foie mi-cuit
- 1 magret de pato
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 3/4 de litro de caldo de pollo

Preparación TM31 y TM21

1. En una sartén a fuego fuerte, dora el magret, primero por la piel y después por el otro lado. Separa la piel y la grasa de la carne. Reserva la carne y trocea la piel.

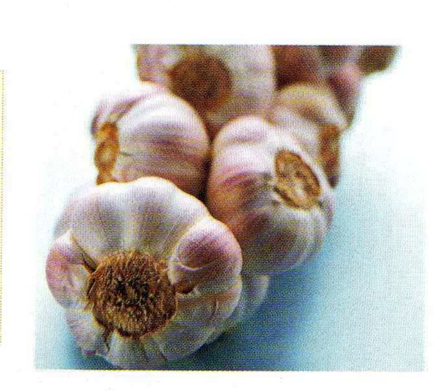
2. Pon en el vaso la piel junto con la grasa que ha quedado en la sartén. Agrega los dientes de ajo sin pelar, la cebolla cortada en cuatro, las zanahorias, el caldo frío y las lentejas.

3. Sala y programa 30 minutos, 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1). Comprueba que las lentejas estén tiernas. En caso contrario, programar unos minutos más.

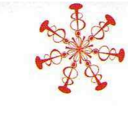
4. Corta el magret en lonchas o en dados, y pásalo de nuevo por la plancha. En el momento de servir, incorpora en cada plato, sobre las lentejas, unos daditos de foie mi-cuit y los trocitos de magret.

PARA UN AÑO LLENO DE FELICIDAD

Las navidades están llenas de tradiciones, como tomar las 12 uvas de la suerte en Nochevieja. Para el día siguiente, es decir, el primer día del año, es más que recomendable comer lentejas. Se dice que este plato te dará un año lleno de buena suerte, al menos eso creen en Italia y también en algunas zonas de España. En mi casa, por si acaso, siempre seguimos la tradición.

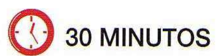



Canals & Munné
Gran Princeps









Salados ······· DIFICULTAD MEDIA · 8 RACIONES · 30 MINUTOS



PATÉ DE POLLO

Ingredientes

- 1/2 kg de hígados de pollo limpios
- 1 trufa (opcional)
- 1 cubilete de coñac
- Sal y pimienta
- 100 gr de tocino (panceta) que no sea del salado partido en trozos pequeños
- 1 cucharada de tomillo fresco (puede ser seco)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 5 hojas de gelatina
- Rúcula o lechuga para acompañar

Preparación TM31 y TM21

1· Marina los higadillos en coñac con la trufa en rodajas (si la va a utilizar), tomillo, sal y pimienta, durante unas 2 horas, escurre y reserva los higadillos y el caldo por separado.

2· Pon a remojar la gelatina en agua fría. Pica bien la panceta, la mantequilla y los higadillos marinados, dando primero unos golpes de turbo. Rehoga 10 minutos, 100º, velocidad 2, agregando un poco de sal (no mucha ya que la panceta es salada).

3· Agrega el líquido de la marinada con la trufa incluida y programa 15 minutos, varoma, velocidad 2. Debe quedar reducido a la mitad.

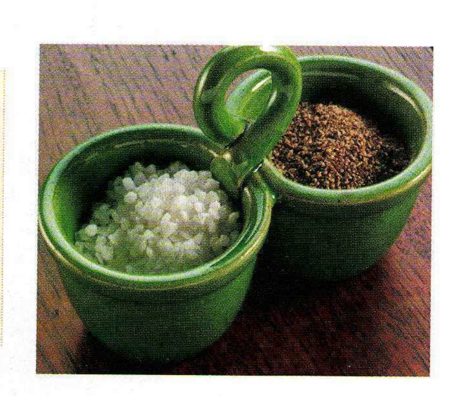
4· Escurre la gelatinae incorporala a la cocción del paso anterior, mezcla bien unos segundos, a velocidad 4.

5· Tritura hasta hacer una pasta y coloca en un molde alargado previamente engrasado y reserva en frío hasta su uso (puede congelarse hasta que necesite usarlo).

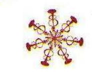
6· Una vez cuajado, corta en pequeñas porciones para untar y con hojas de rúcula o lechuga al gusto.

UN TENTEMPIÉ DELICIOSO

El paté de pollo artesano, sin duda, es mucho más sabroso que el de lata y, aunque pueda parecer lo contrario, es muy sencillo de preparar y económico. Debemos volver a las viejas costumbres y cocinar este tipo de alimento, ideal para una cena con los tuyos. En mi casa mi madre solía llenar la mesa de canapés de distintas formas con paté de pollo, no duraban ni cinco minutos porque eran una delicia.





Salados ······  DIFICULTAD BAJA  6 RACIONES  25 MINUTOS



PURÉ DE COLES DE BRUSELAS

Ingredientes

- 1/2 kg de coles de bruselas
- 1 cubilete de nata
- 50 gr de mantequilla
- Una pizca de sal
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de pimienta negra recién molida

Preparación TM31 y TM21

1. Limpia las coles de Bruselas y reserva dos o tres hojas exteriores de cada una. Hazles un corte en cruz en la base de cada col y disponlas en el Varoma.
2. Pon medio litro de agua en el vaso y sobre éste, el Varoma. Cuece al vapor 15 minutos, varoma, velocidad 2. Retira y deja templar.
3. Cuando las coles estén tibias, ponlas en el vaso vacío, junto con la nata, mantequilla, nuez moscada, sal y pimienta, y haz un puré grueso triturando a velocidad progresiva 3-7, 3 minutos.
4. En un cazo con agua hirviendo, sumerge las hojas del primer paso durante tres segundos, e inmediatamente, pásalas a un bol con agua helada, incluso con cubos de hielo.
5. Decora el plato de servir con estas hojas alrededor del puré. Espolvorea con pimienta negra recién molida.

UN PLATO SANO

Si queremos tomar un plato sano durante estas navidades, la mejor idea es cocinar un puré de coles de Bruselas. Las coles aportan buenas cantidades de propiedades beneficiosas para el organismo, como son las vitaminas, minerales e hidratos de carbono, y además, también contienen una buena proporción de agua y de fibra.










Salados ······· DIFICULTAD BAJA · 4 RACIONES · 55 MINUTOS

CARDO DE NAVIDAD

Ingredientes

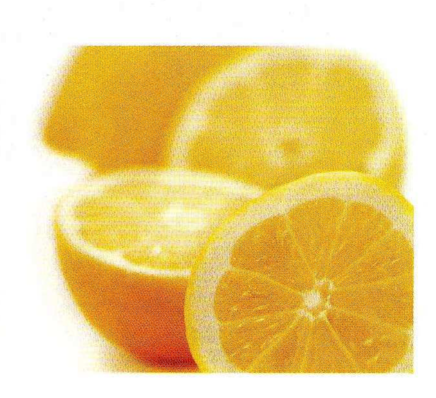
- 6 u 8 pencas de cardo
- Zumo de limón
- 50 gr de harina
- 1 cubilete de leche
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cubilete de aceite
- Sal

Preparación TM31 y TM21

1. Limpia bien el cardo, quitándoles todas las hebras. Déjalo en un barreño con agua y un chorrito de zumo de limón para que no ennegrezca.
2. Córtarlo en trozos y cuece en el recipiente Varoma, con medio litro de agua en el vaso, programando 30 minutos, varoma, velocidad 2.
3. Comprueba que estén tiernos con un tenedor. Si no es así, programa algunos minutos más cuidando de no quedarte sin agua en el vaso.
4. Reserva aparte el agua de cocer el cardo, y en el vaso vacío, pon el ajo picadito junto con el aceite y sofríe 3 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2.
5. Añade la harina y programa otros 4 minutos, a la misma velocidad y temperatura.
6. Añade la leche y un cubilete del líquido de cocer los cardos y programa 7 minutos, a 100º, velocidad 4. Rectifica de sal.
7. Añade esta salsa al cardo, y gratina un poco. Sirve inmediatamente.

UN BUEN CONSEJO

El cardo de Navidad suele comerse en Nochebuena, esa noche tan especial en la que estás rodeado de tus seres queridos. Debes ser mucho cuidado a la hora de limpiar el cardo para quitarles todas las hebras. En mi casa siempre lo dejaban en un barreño con agua abundante durante unas horas y mi madre añadía zumo de limón. No sé si este era su secreto, pero estaba para chuparse los dedos.







Salados ·······  DIFICULTAD BAJA  8 RACIONES  25 MINUTOS

PURÉ DE PATATAS GRATINADO

Ingredientes

- 1,5 kg de patatas
- 400 gr de zanahorias
- 70 gr de mantequilla
- 300 gr de leche entera
- 1 cubilete de nata
- Nuez moscada
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y TM21

1. Pela las patatas y zanahorias, córtalas en rodajas. Coloca las patatas en el Varoma y las zanahorias en el cestillo dentro de la máquina con 1/2 litro de agua.

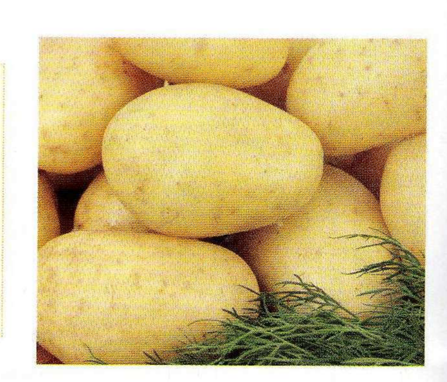
2. Programa 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Deja enfriar.

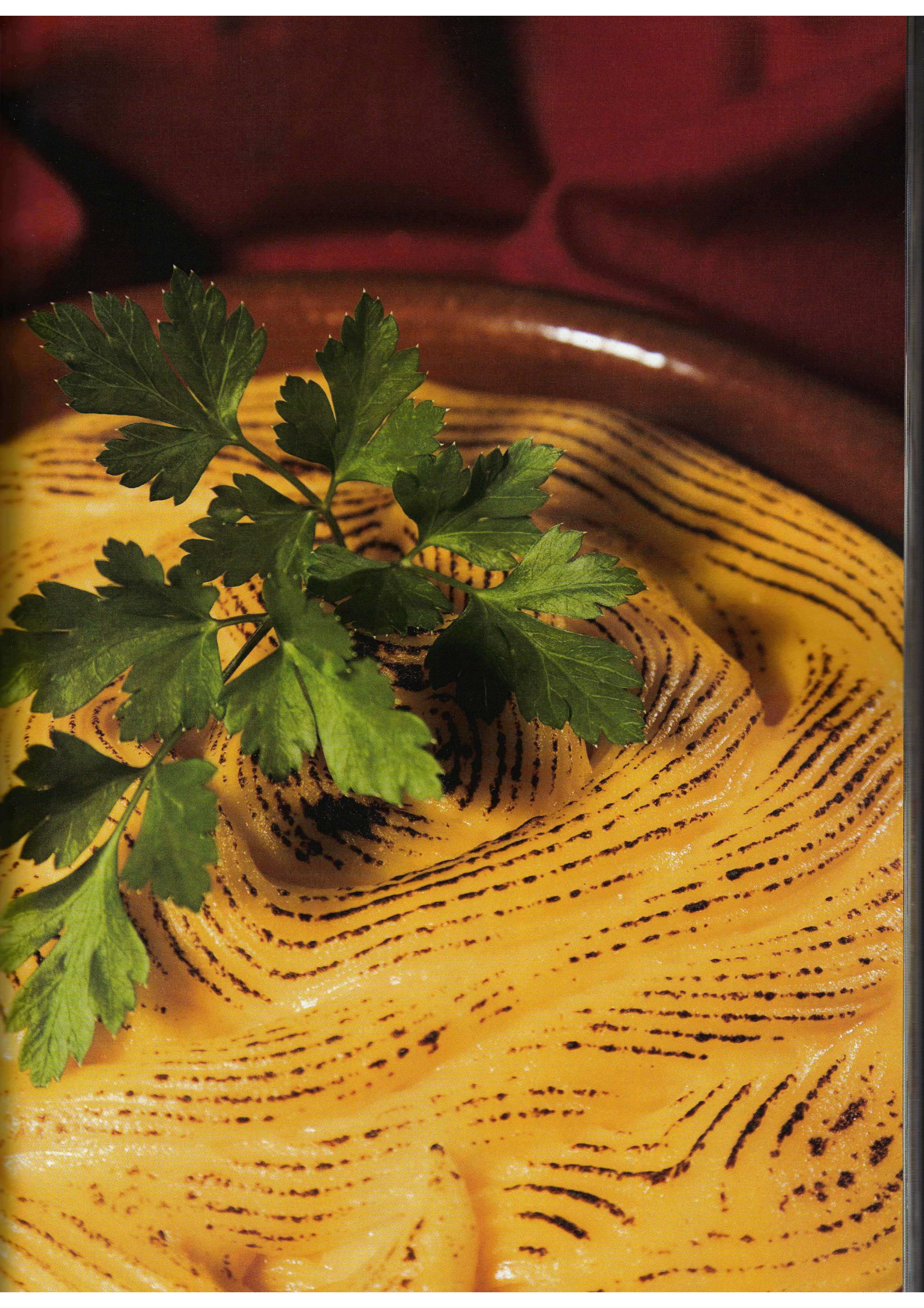
3. Desecha el líquido, y pon las patatas, la zanahoria y el resto de ingredientes en la máquina. Haz el puré a velocidad progresiva 3-7, y tritura durante 2 minutos ayudándote de la espátula para asegurarte de que queda un puré homogéneo. Si te gusta más líquido, puedes añadir algo más de leche.

4. Pon en un recipiente apto para horno, y gratina durante unos minutos, hasta que empiece a dorarse. Sirve caliente.

PARA ACOMPAÑAR

Para darle un toque más sabroso, una buena idea que tuvo Victoria, mi madre, la Nochebuena pasada fue cocer varios huevos para posteriormente picarlos en el puré. Además, también añadió algunas tiras de pimiento morrón junto con algunos pedacitos de atún, lo que hizo que el puré quedara con una pinta exquisita. La imaginación para el acompañamiento es la clave.











TORTILLAS DE PATATA RELLENAS

Ingredientes

Para las tortillas:

- 1 kg de patatas peladas
- 8 huevos
- Aceite para freír
- Sal

Para uno de los rellenos:

- Una lata de atún de 90 gr
- Una lata de anchoas en aceite de 50 gr
- 250 gr de queso para untar
- Pepinillos en rodajas
- Aceitunas sin hueso

Preparación TM31 y TM21

Para la tortilla:

1. Pica las patatas en rodajas y cubre de aceite en una sartén a fuego moderado. Fríe con una tapadera hasta que queden blandas. Escurre las patatas y reserva.
2. Bate los huevos, con la sal, en la TMX 30 segundos, a velocidad 5. Al finalizar, vierte sobre las patatas y mezcla.
3. Cuaja en una sartén de forma que quede gordita, pon a fuego suave para que se cuaje bien por dentro.

Para el relleno 1:

1. Pica todo menos los pepinillos unos segundos a velocidad 4-5.
2. Abre la tortilla como un sandwich. Rellena la mitad inferior con el relleno y reparte los pepinillos sobre esta. Tapa con la otra mitad y sirve.

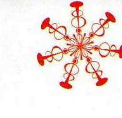
Para el relleno 2:

Otro método es hacer dos tortillas finas de patata. Una de ellas se tiene que cuajar por las dos partes, mientras que la otra sólo se cuajará por un lado. A continuación se coloca la tortilla no cuajada por completo en la sartén y, sobre la parte no cuajada, los ingredientes del relleno en el centro. Se tapa con la otra tortilla y se termina de cuajar.

Para el relleno 3:

Tortillas de colores superpuestas: se hacen varias tortillas muy finas. Unas con de pimentón, o utiliza verduras en lugar de patatas, de forma que queden de colores diferentes. Pon unas encima de otras hasta tres pisos. Corta en vertical y adorna con mayonesa y pimientos asados.







Salados ······· DIFICULTAD MEDIA  4 RACIONES  45 MINUTOS



CALAMARES DE LA TÍA PEPI

Ingredientes

- 1,5 kg de calamares medianos (de 10 a 15 cm)
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Unas hojas de perejil
- 3 cubiletes de aceite
- 1 huevo
- 1 cubilete de piñones
- 2 cubiletes de pan rallado
- 2 cubiletes de vino blanco
- 3 cubiletes de caldo de pescado

Preparación TM31 y TM21

1. Limpia los calamares reservando las patas y las aletas.

2. Con la máquina en velocidad 6, echa por el bocal los dientes de ajo y el perejil cortado con tijeras. Abre la tapa, baja todo de las paredes del vaso con la espátula y añade los tentáculos, las aletas y las cabezas del calamar que tuvieran algún agujero, el pan rallado, el huevo y una pizca de sal. Pica todo 10 segundos, a velocidad progresiva 5-9.

3. Añade los piñones y dale unas vueltas a velocidad 3. Llena una manga pastelera grande con esta mezcla. Rellena cada calamar, y cierra bien con un palillo de dientes.

4. Sin limpiar la máquina, pon las cebollas cortadas en cuartos y tritura con tres o cuatro golpes de turbo. Vierte esta picada en una sartén grande, añade 3 cubiletes de aceite y ponlo a fuego medio hasta que se empiece a dorar.

5. Pasa los calamares rellenos por harina, pínchalos por varios sitios con un palillo de dientes, y ponlos a freír en la sartén con la cebolla en varias tandas.

6. Es importante que, con un palillo, vayas pinchando los calamares conforme se hinchen, para evitar que revienten.

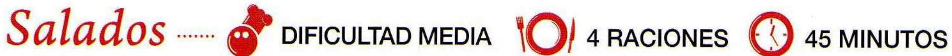
7. Fríe cada calamar unos tres minutos por cada lado, y reserva.

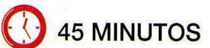
8. Cuando termines de freír los calamares, con la sartén a fuego alto, vierte el vino para desglasarla, y pasa toda esa salsa en el vaso de la TMX, junto con el caldo de pescado a velocidad progresiva.

9. Coloca con mucho cuidado los calamares en el cestillo (si no te caben todos, puedes hacerlo en dos tandas), ponlo en el vaso y programa 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Retira y reserva.

10. Deja reposar al menos 1 día y sirve los calamares bien calientes con su salsa por encima.





Salados ······· DIFICULTAD MEDIA · 4 RACIONES · 45 MINUTOS



CALAMARES EN SALSA AMARILLA

Ingredientes

- 1,5 kg de calamares medianos
- 1cebolla
- 1zanahoria
- 1cubilete de almendras
- Unas hebras de azafrán
- 1sobrecito de colorante alimentario
- 2 dientes de ajo
- Unas hojas de perejil
- 1cubilete de aceite
- 1huevo
- 1cubilete de piñones
- 2 cubiletes de pan rallado
- 2 cubiletes de vino blanco
- 3 cubiletes de caldo de pescado

Preparación TM31 y TM21

1. Limpia los calamares reservando las patas y las aletas.
2. Con la máquina en velocidad 6, echa por el bocal los dientes de ajo y el perejil cortado con tijeras. Añade los tentáculos, las aletas y las cabezas del calamar que tuvieran agujeros, el pan rallado, el huevo y una pizca de sal. Pica todo 10 segundos a velocidad progresiva 5-9.
3. Añade los piñones y dale unas vueltas. Llena una manga pastelera grande con esta mezcla y corta la punta. Rellena cada calamar, y ciérralo bien con un palillo de dientes.
4. Sin limpiar la máquina, tritura las almendras primero con varios golpes de turbo, y luego a velocidad progresiva de 5 a 9.
5. Pon las cebollas y zanahoria, cortadas en cuartos y tritura con tres o cuatro golpes de turbo. Añade 1 cubilete de aceite, una pizca de sal, unas hebras de azafrán, el colorante alimentario y el vino. Programa 10 minutos, a 100º, velocidad 3.
6. Pasa los calamares rellenos por harina, pínchalos por varios sitios con un palillo de dientes, y ponlos a freír en la sartén con algo de aceite a fuego medio en varias tandas.
7. Es importante que, con un palillo, vayas pinchando los calamares conforme se hinchen, para evitar que revienten. Fríe cada calamar unos tres minutos por cada lado y reserva.
8. Cuando termines de freír los calamares, añade el caldo de pescado al vaso, coloca con mucho cuidado los calamares en el cestillo (si no te caben todos, puedes hacerlo en dos tandas) colócalo en el vaso y programa 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Reserva.
9. Deja reposar al menos 1 día y sirve los calamares bien calientes con su salsa por encima.









6 RACIONES





GUARNICIONES PARA EL ASADO

Ingredientes

Para las judías

300 gr de judías verdes redondas
- 4 lonchas de jamón serrano
- Un chorro de aceite de oliva virgen extra

Para la menestra

200 gr de coliflor
- 200 gr de brócoli
- 200 gr de zanahorias
- 2 cubiletes de leche
- 40 gr de harina
- 30 gr de mantequilla
- Una pizca de sal y pimienta
- Una cucharada sopera de queso rallado

Para las cebollitas

- 1 kg de cebollitas francesas
- 300 gr de vino dulce Pedro Ximénez
- 2 cubiletes de caldo de pollo
- 1 cucharadita de maicena
- Una pizca de sal

Preparación TM31 y TM21

Ataditos de judías:

1. Vierte 1/2 litro de agua en la máquina y coloca el recipiente Varoma con las judías verdes dentro.

2. Programa 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 2, y comprueba al finalizar que las judías están cocidas, pero aún crujientes.

3. Forma 8 atadillos, cortando las lonchas de jamón longitudinalmente, y enrollando con éste las judías. Pinta con un poco de aceite de oliva y espolvorea algo de sal. Sirve calientes.

Para la menestra gratinada:

4. Pon toda la verdura en pequeños trozos en el Varoma, con medio litro de agua en el vaso. Programa 17 minutos, a temperatura varoma, velocidad 2. Coloca todo en una bandeja de gratinar.

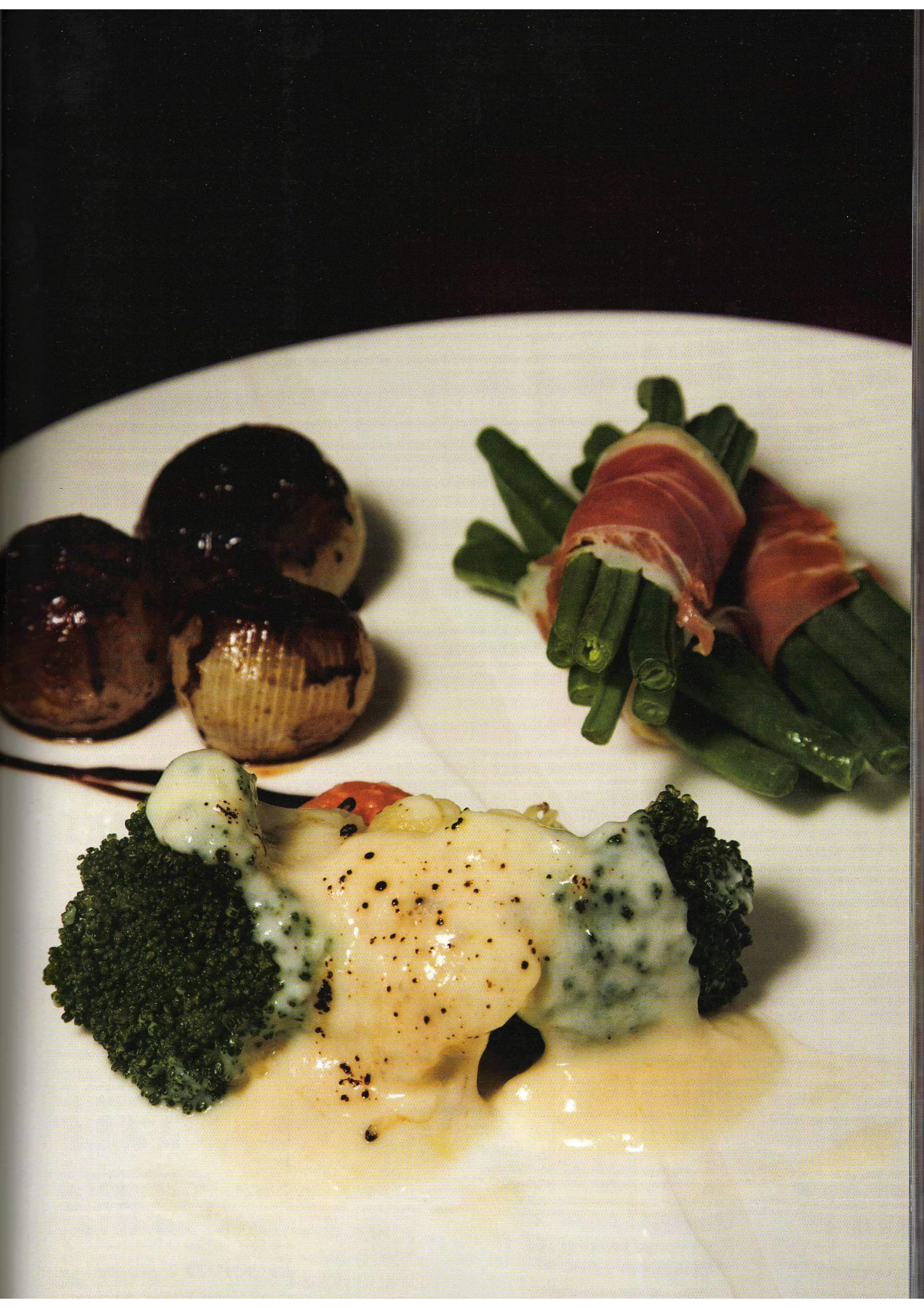
5. Pon en el vaso dos cubiletes del agua de cocer las verduras, más dos cubiletes de leche, la harina, la mantequilla, una pizca de sal y programa 7 minutos, a 100º, velocidad 3.

6. Vierte esta bechamel sobre la verdura, espolvorea queso rallado y gratina hasta que esté dorado.

Para la menestra gratinada:

7. Pela las cebollitas y ponlas en el cestillo dentro de la máquina con el aceite, el vino el caldo y una pizca de sal. Programa 20 minutos, a temperatura varoma, velocidad 3.

8. Saca el cestillo y añade la maicena. Programa 3 minutos más, temperatura varoma y velocidad 3. Corrige de sal, pon algo de pimienta recién molida y vierte sobre las cebollitas. Sirve caliente.





  DIFICULTAD MEDIA   8 RACIONES  50 MINUTOS

SALSAS DULCES PARA LA CARNE

Ingredientes

Salsa de arándanos

- 250 gr de arándanos
- El zumo de un limón
- 1 cubilete de azúcar
- 300 gr de caldo de carne
- Sal y pimienta

Salsa de castañas

- 500 gr de castañas peladas
- 400 gr de caldo de pollo
- 2 cubiletes de nata
- 1 cubilete de azúcar
- Sal y pimienta

salsa de boniato

- 500 gr de boniato
- 300 gr de caldo de carne
- 50 gr de mantequilla
- 1 cubilete de azúcar
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y TM21

Salsa de arándanos:

1. Pon en el vaso los arándanos junto con el zumo de limón y el azúcar. Cocina 10 minutos, 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Añade el resto de ingredientes y programa otros 5 minutos, 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1)..

Salsa de castañas:

3. Pon todos los ingredientes, excepto la nata, a cocer 30 minutos, a 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

4. Dejar enfriar completamente, reserva dos o tres castañas enteras para decorar y tritura el resto junto con el líquido y la nata 2 minutos, a velocidad progresiva 3-8.

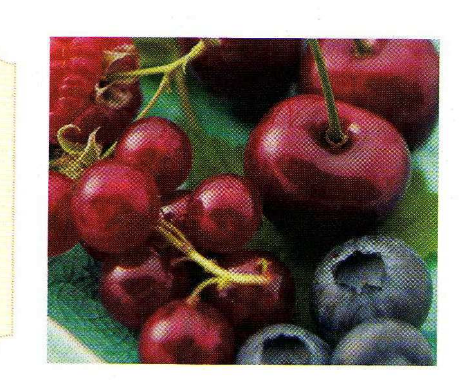
Salsa de boniato:

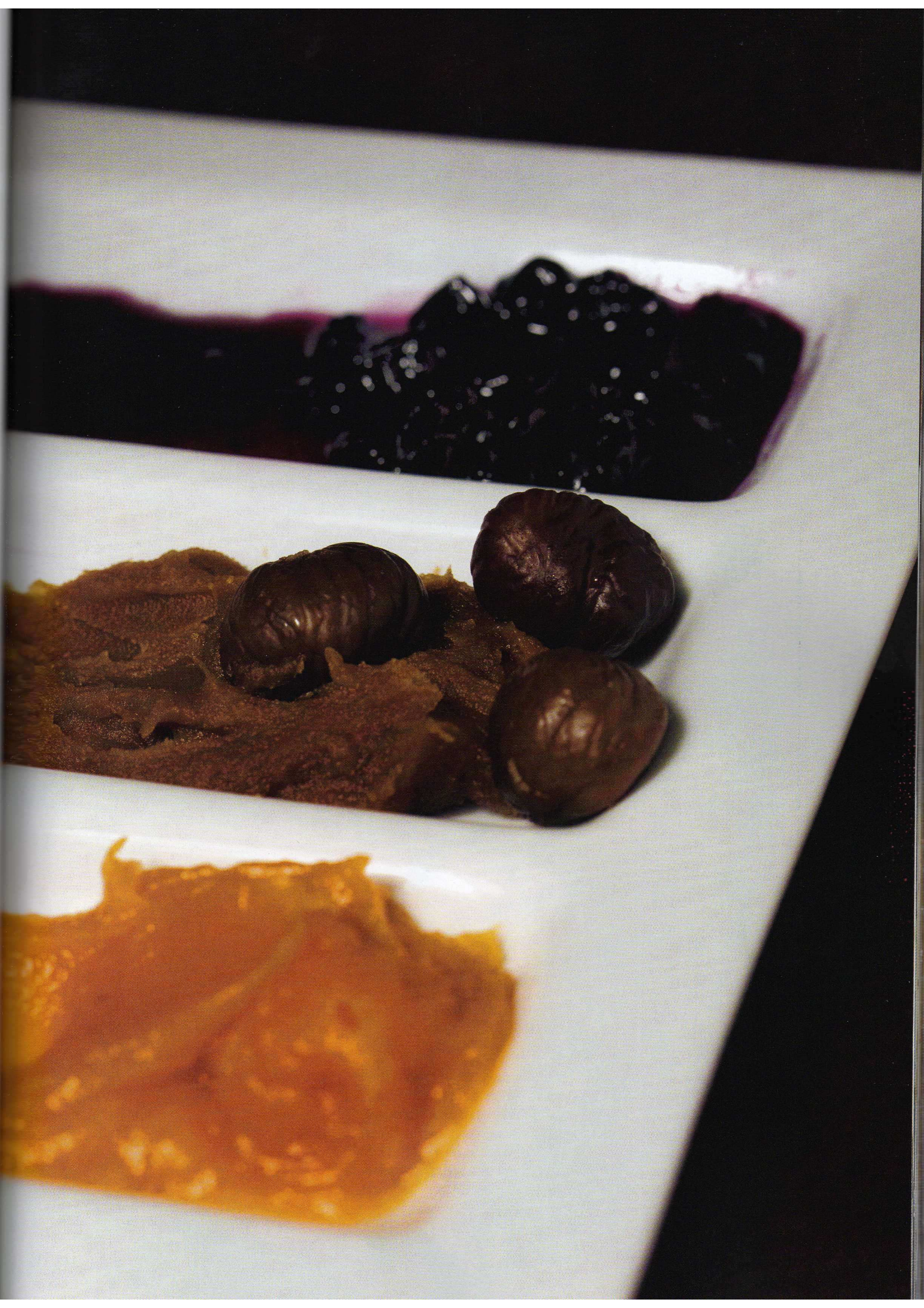
5. Pela y trocea el boniato y colócalo junto con el resto de ingredientes en el vaso. Programa 15 minutos, 100º, velocidad 3.

6. Deja enfriar completamente y hazlo puré a velocidad progresiva 3-7 durante un minuto, ayudándote de la espátula.

TRUCOS MUY ÚTILES

Estas tres salsas son... ¡dulces! y combinan estupendamente con cualquier tipo de carne que sirvas durante las fiestas. Un truco: cuando saques el asado del horno, retíralo de la bandeja de asar, y desglásala con caldo caliente (Vierte el caldo muy caliente sobre la bandeja de asar muy caliente: esto arrastrará toda la sustancia que tiene adherida) de forma que aprovechemos los sabrosos jugos desprendidos durante la cocción.












 DIFICULTAD BAJA · 4 RACIONES · 45 MINUTOS

LUBINA ASADA A LA ROTEÑA

Ingredientes

- 2 lubinas de unos 800 gr
- 3 patatas medianas
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento rojo grande
- 1 pimiento verde grande
- 2 tomates maduros grandes
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal

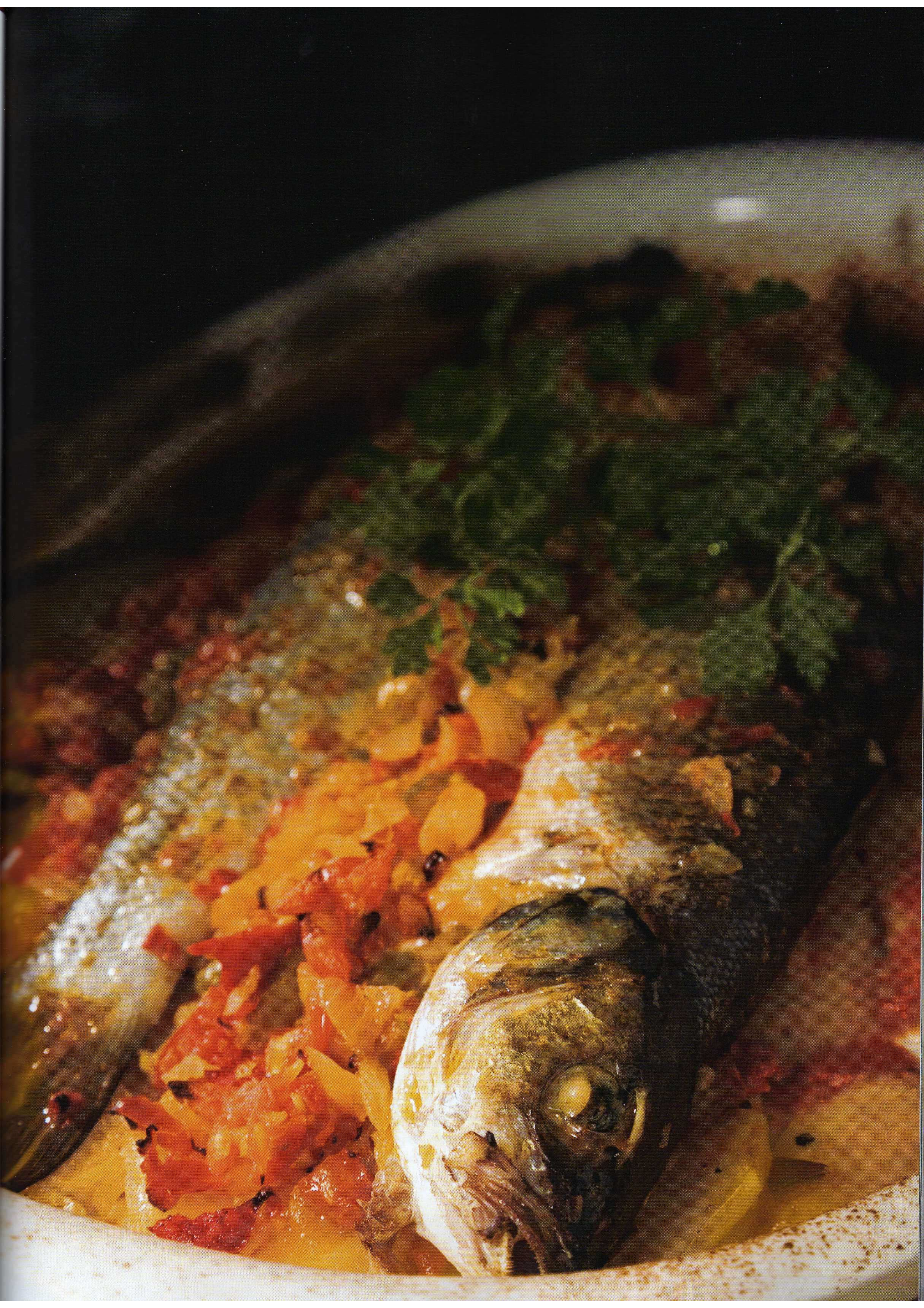
Preparación TM31 y TM21

1. Pide en la pescadería que te descamen el pescado y le limpien las vísceras.
2. Pela las patatas y corta en rodajas gruesas. Dispón por todo el fondo de una fuente de asar, riega con un chorrito de aceite de oliva y hornea a 180º, durante unos 10 minutos. Saca la fuente del horno y dispón las lubinas en la misma. Reserva.
3. Pica en trozos grandes y por tandas, con un golpe de turbo, el ajo, la cebolla, los pimientos y por último el tomate.
4. Sofríe todo, junto con el aceite de oliva y un poco de sal 7 minutos, varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1 y medio).
5. Vierte sobre las lubinas y hornea a 180º, durante unos 15 minutos (o un poco más o menos, dependiendo de nuestros gustos). Sirve recién salido del horno.

CON UN TOQUE GADITANO

La receta a la roteña es famosa en cualquier parte, pero desde luego no todos la cocinan como mi abuela gaditana. Ella no tenía ningún problema, cualquier pescado valía para preparar su plato favorito con todo el amor del mundo. A veces una urta, otras veces un besugo, una brótola pequeña o hasta una herrera. Otro de sus secretos era guisarlo en una cazuela de barro, solo con el olor hacía que todos nos sentáramos en la mesa.







Salados  DIFICULTAD MEDIA  4 RACIONES  40 MINUTOS

CORDERO ESTOFADO A LA SIDRA

Ingredientes

- 1 pata de cordero recental cortada para estofado
- 4 dientes de ajo
- 4 cebollitas francesas
- 1 cubilete de aceite de oliva
- Sal
- Perejil y romero picados
- Una hoja de laurel
- 700 gr de sidra natural
- 1 vaso de agua

Preparación TM31 y TM21

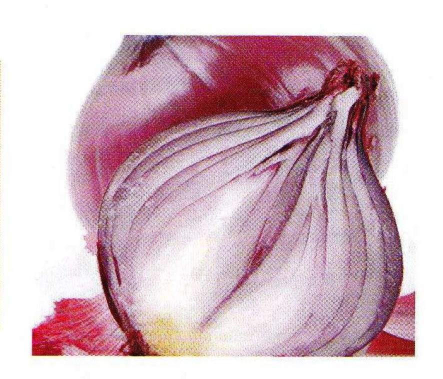
1. Pon en el vaso el ajo entero, el aceite, la sal y las hierbas y sofríe 2 minutos, a 100º, velocidad 2

2. Añade el cordero troceado, las cebollitas peladas, la sidra y el vaso de agua, programa 30 minutos, velocidad cuchara giro la izquierda (en TM21: con la mariposa desde el principio de este paso y a velocidad 2).

4. Al finalizar comprueba que la carne está tierna (algunas veces depende de la calidad de la misma y no del tiempo de cocción). Si no, programa algunos minutos más. Sirve acompañado de unas patatas a lo pobre.

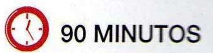
Y PARA ACOMPAÑAR...

Las patatas a lo pobre que se recomiendan de guarnición con este cordero, son unas patatas fritas muy sabrosas. Partidas en panadera gruesas se fríen en una sartén grande con cebollas y pimientos al gusto y con el aceite a fuego suave para que se hagan despacio y no se tuesten demasiado. Para que sean más ligeras puedes cocerlas y escurrirlas bien antes de pasarlas por aceite, de esta forma no recogerán tanto aceite.







Salados .... DIFICULTAD MEDIA | 6 RACIONES | 90 MINUTOS

COCIDO CON PAVA Y PELOTAS

Ingredientes

- 2 muslos de pava no muy grandes
- 1 trocito de hueso de ternera
- Un trocito de tocino y otro de morcón
- 1 chorizo
- 500 gr de patatas
- 500 gr de batatas
- 200 gr de calabaza
- 50 gr de judías verdes redondas
- 2 tallos de apio
- 2 tallos de cardo
- Sal
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 1 litro de caldo de pollo

Para las pelotas

- 100 gr de pechuga de pava picada
- 100 gr de magro de cerdo picado
- Media salchicha picada
- Un trocito de tocino picado
- 1 hígado de pava picado
- 1 huevo
- 1 rebanada de pan remojado y escurrido
- Piñones, ajo, perejil, sal

Preparación TM31 y TM21

1. Pon la máquina a velocidad 9 y vierte por el bocal el ajo, el perejil cortado con tijera y el pan rallado.
2. Añade el resto de ingredientes de las pelotas y programa 2 minutos, sin temperatura, velocidad 3, giro a la izquierda (en TM:21 velocidad 2). Con la mezcla resultante forma pelotitas del tamaño de un huevo.
3. Sin lavar el vaso, coloca dentro del cestillo los muslos de pava, (si es necesario, pártelos) los huesos, tocino y carnes (excepto el chorizo), un poco de sal, medio litro de caldo de pollo y termina de cubrir con agua mineral.
4. Programa 25 minutos, a 100º, velocidad 2. Cuando termine, saca todo el caldo a un recipiente aparte, y añádele los garbanzos escurridos.
5. Vuelve a poner en el vaso el resto de caldo de pollo y cubre con agua mineral y un poco de sal.
6. Coloca encima el recipiente Varoma con toda la verdura pelada y cortada en trozos, y programa 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.
7. Saca la carne del cestillo y reserva. Pon en el cestillo las pelotas y vuelve a programar otros 25 minutos, temperatura Varoma con el recipiente varoma encima y las verduras dentro.
8. Al finalizar, comprueba que están todas bien cocidas, vierte el caldo y las pelotas con el resto del caldo.
9. Sirve primero un plato de caldo con una o dos pelotas, luego la verdura y por último la carne con los garbanzos.










GRATÍN DE VIEIRAS

Ingredientes

- 6 vieiras
- 1/2 puerro, solo la parte blanca
- 1 zanahoria pequeña
- 100 gr de calabaza
- 100 gr de tirabeques o judías verdes redondas
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de harina
- 4 cubiletes de leche

Preparación TM31 y TM21

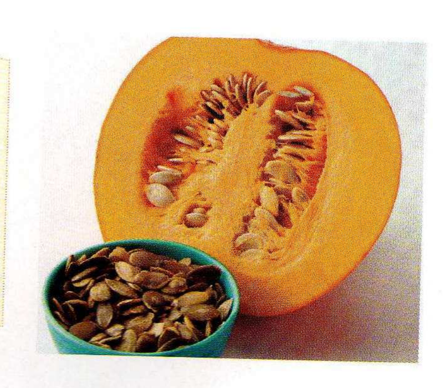
1. Pica por tandas el puerro, la zanahoria y la calabaza con un golpe de turbo. Ponlo todo en el vaso, junto con dos cucharadas soperas de aceite y algo de sal y pimienta y sofríe 5 minutos, Varoma, velocidad 3.

2. Añade la harina y rehoga 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Añade la leche y programa 5 minutos, 100º, velocidad 4.

3. Limpia las vieiras y disponlas en cada concha. Vierte sobre ellas una cucharada de la salsa anterior, colócales un par de tirabeques, y gratina unos minutos, hasta que la bechamel comience a dorarse, sin dejar que la vieira se haga demasiado.

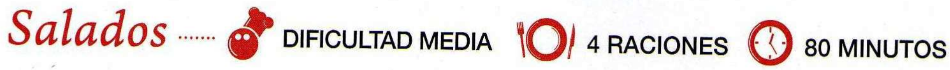
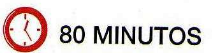
EL MARISCO MÁS GALLEGO

La vieira es el marisco más representativo de Galicia. Además de su sabor delicado y único, lleva consigo mucho simbolismo. Antiguamente, los peregrinos llevaban una vieira a sus lugares de origen para demostrar que habían llegado al final del Camino de Santiago. Desde pequeña me enseñaron a diferenciar las vieiras gallegas de las foráneas, por su color violeta y la forma de sus valvas: la superior es plana y no encaja perfectamente con la inferior.




Canals & Munné




PATO A LA NARANJA

Ingredientes

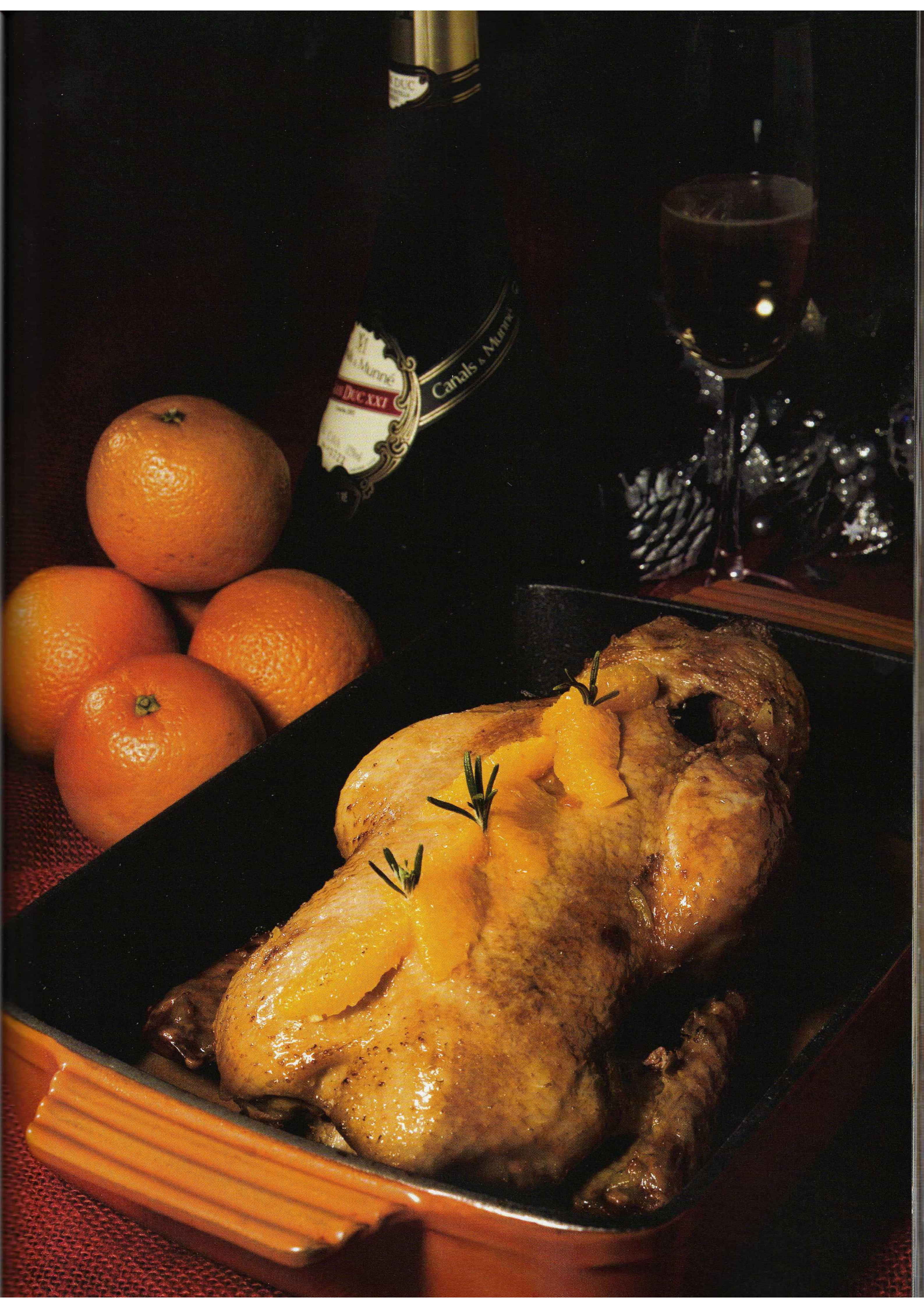
- 1 pato de 2 kg
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 4 dientes de ajo
- Una rama de apio
- 1 bouquet de hierbas
- 1/2 cubilete de Brandy
- 4 naranjas
- 50 gr de azúcar
- 50 ml de vinagre
- 50 gr de confitura de fresa
- 50 ml de triple seco
- 500 ml de agua mineral
- Aceite de oliva virgen extra

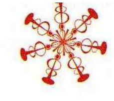
Preparación TM31 y TM21

1. Situa el pato sobre la bandeja del horno con un chorrito de aceite y sal. Hornea a 190º, durante 20 minutos con las pechugas hacia arriba.
2. Pon todas las verduras menos los ajos en el vaso y pica 20 segundos, a velocidad 6. Añade 75 ml de aceite y programa 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
3. Retira la bandeja del horno, dale la vuelta al pato, riégalo con el brandy, añade el sofrito junto los ajos y el atadillo de hierbas (el bouquet). Baja la temperatura del horno a 170º y hornea 20 minutos más.
4. Añade a la bandeja el agua caliente y déjalo en el horno 30 minutos más a la misma temperatura.

Para la salsa:

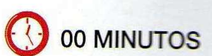
5. Vierte en el vaso el vinagre y el azúcar y haz un caramelo cocinándolo unos 2 minutos, a temperatura varoma. Incorpora el triple seco y el zumo de 2 naranjas y la confitura de fresa. Cuando rompa el hervor, retira y reserva.
6. Una vez terminada la cocción del pato, retira la bandeja del horno y deja atemperar para poder cortarlo mejor.
7. Recupera las verduras y la salsa del fondo de la bandeja, ponlo en el vaso y tritura a velocidad 3, durante 30 segundos.
8. Añade a la salsa del paso 5 y programa 5 minutos, temperatura varoma y velocidad 1. Rectifica de sal y pimienta.
9. Con el pato ya templado, separa los cuartos y ponlos en una cazuela. Añade la salsa por encima y calienta a fuego lento 5 minutos.
10. Transcurrido ese tiempo, añade los gajos de las otras 2 naranjas y continúa la cocción un par de minutos más. Sirve inmediatamente.


Canals & Munné









Salados .... DIFICULTAD MEDIA 4 RACIONES 00 MINUTOS



PECHUGA DE PAVO TRUFADO

Ingredientes

- Una pechuga de pavo abierta en libro dos veces
- Sal
- Pimienta
- Comino
- Tranchetes
- Aceite de oliva
- Vino dulce tipo Málaga
- 2 trufas
- 4 ciruelas pasas sin hueso
- 100 gr de jamón serrano
- 25 gr de pasas de Corinto
- 25 gr de piñones
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo

Preparación TM31 y TM21

1. Pica las ciruelas pasas dando un par de golpes de turbo, mezcla con las pasas, los piñones, el jamón y 2 de las trufas. Reserva.

2. Salpimienta la pechuga y ciérrale los poros pasándola por una sartén con un poco de aceite, unos segundos hasta que esté la piel blanqueada.

3. Extiende totalmente abierta sobre un papel transparente resistente al calor Es conveniente que sobre bastante papel alrededor para poder cerrarla bien después, y espolvorea con sal, pimienta y comino molido.

4. Rellena en el siguiente orden: primero extiende los tranchetes y después añades el relleno del paso primero, repartido todo de forma regular.

5. Cierra la pechuga ayudándote del film transparente para que quede apretada y hermética.

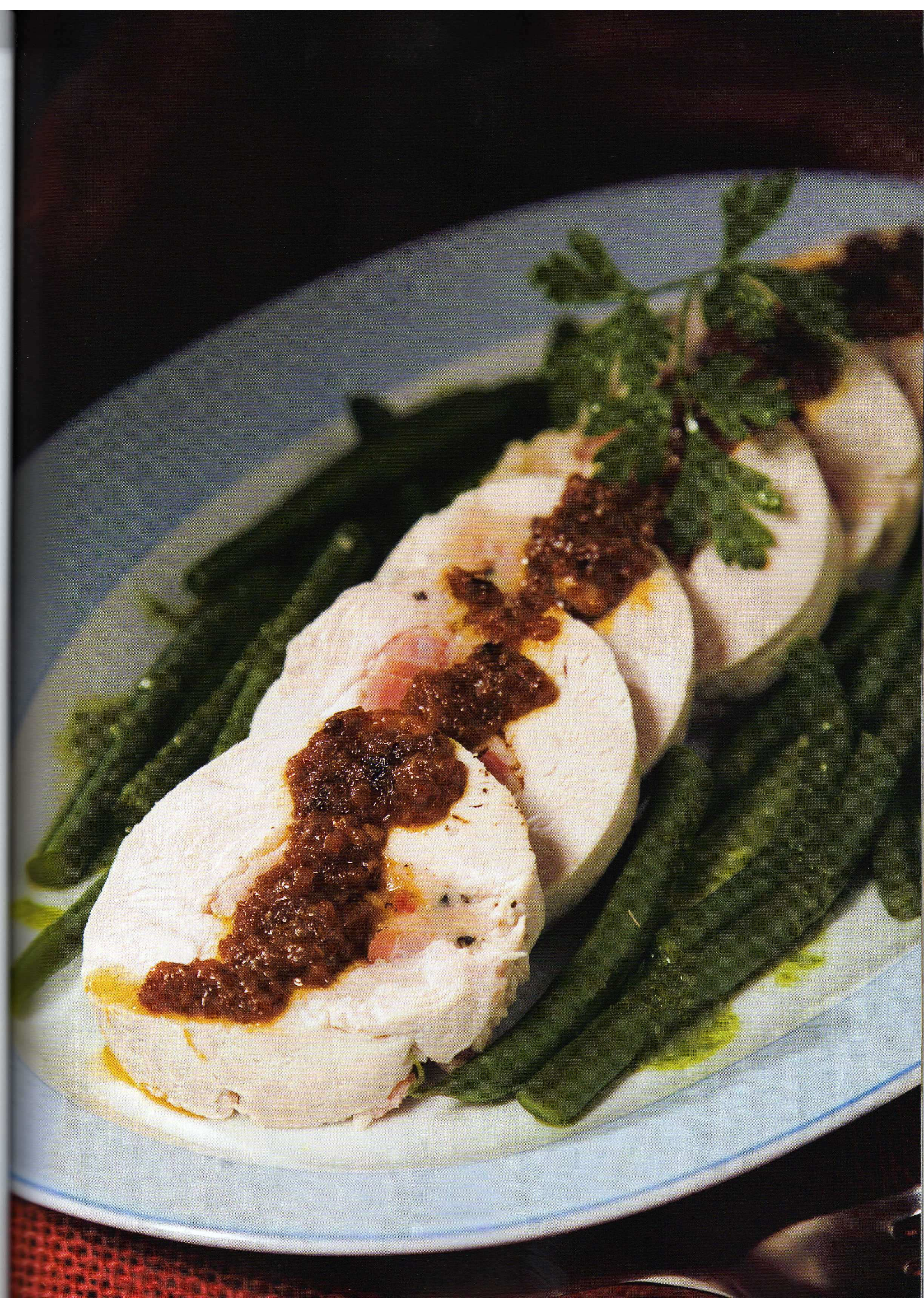
6. Pincha varias veces el papel para que evapore un poco mientras se cocina. Reserva dentro del recipiente Varoma.

7. Pica el ajo y la cebolla junto con el aceite 4 segundos velocidad 6, y sofríe 10 minutos, 100º, velocidad 2.

8. Vierte el vino y las trufas partidas en láminas, mezcla unos segundos a velocidad 3 y luego programa 5 minutos, varoma, velocidad 1.

9. Pon el recipiente Varoma sobre el vaso y cuece 30 minutos, varoma, velocidad 2. Retira el Varoma y deja que temple la salsa, luego tritura a velocidad progresiva 5-7-9. Reserva la salsa.

10. Retira la pechuga del recipiente Varoma, el sin quitarle el papel film, hasta que enfríe del todo. Cuando esté fría elimina el plástico, parte en lonchas y sirve con la salsa caliente.









Salados ······· DIFICULTAD ALTA · 4 RACIONES · 150 MINUTOS



PERDICES CON COL

Ingredientes

- 6 perdices de tamaño mediano
- 6 lonchas de tocino ibérico
- 2 cebollas grandes
- 2 tomates maduros
- 1 atadillo de hierbas aromáticas
- 100 ml de Oporto
- 12 hojas grandes de col
- Agua mineral
- Harina
- 50 gr de manteca de cerdo
- Aceite de oliva virgen extra
- Nuez moscada, sal y pimienta

Para la picada:

- 30 gr de almendras tostadas
- 1 diente de ajo
- 2 galletas de almendra

Preparación TM31 y TM21

1. Salpimienta las perdices. Envuelve cada una con el tocino, tapando bien la zona de las pechugas. Átalas.

2. Pica las cebollas a velocidad 6, 20 segundos. Reserva. Pica los tomates a velocidad 6. Reserva. Quítale el tallo a las hojas de col.

3. Pon los ingredientes de la picada en el vaso a velocidad 3-5-7. Reserva.

4. En una cazuela grande, pon la manteca y un cubilete de aceite a fuego medio. Dora un poco las perdices. Reserva.

5. Escurre el aceite de dorar las perdices en el vaso y sofríe la cebolla 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añade el tomate y cocina 5 minutos más, a la misma velocidad y temperatura. Rectifica de sal y reserva.

6. Pon en una cazuela las perdices con las pechugas hacia abajo junto con el sofrito anterior, añade el atadillo, el vino y cubre de agua.

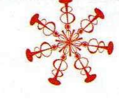
7. Tapa la cazuela y deja a fuego lento. El tiempo dependerá de si son de granja o de caza (2 -3 horas). Ha de mantener un hervor suave. Añade agua tibia si se queda sin líquido.

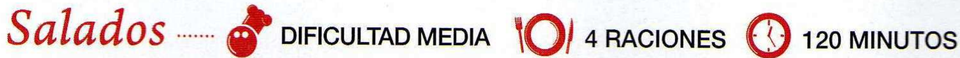
8. Mientras, pon 1 litro de agua en el vaso y calienta 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando rompa el hervor, coloca el recipiente Varoma con las hojas de col dentro.

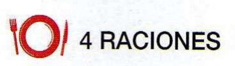
9. Una vez cocidas, extiéndelas en un paño limpio y adereza con una pizca de nuez moscada y sal. Envuelve las hojas de dos en dos para que formen hatillos. Enharina y pasa por huevo. Fríe en aceite de oliva caliente.

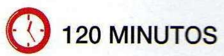
10. Cuando las perdices estén tiernas (comprobar las pechugas), añade los hatillos de col junto con la picada y rectifica de sal y pimienta. Deja cocer 5 minutos más con la cazuela destapada.











DIFICULTAD MEDIA · 4 RACIONES · 120 MINUTOS

PIERNA DE CORDERO RELLENA

Ingredientes

- 1 pierna de cordero de 1 kg aproximadamente
- 750 gr de níscalos limpios y troceados
- 100 gr de piñones
- 150 gr de jamón en taquitos
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 1 cubilete de vino blanco
- 1 cubilete y medio de aceite
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y TM21

1. Deshuesa la pierna de cordero, o pide a tu carnicero que elimine el hueso, pero sólo de la parte de la carne, sin eliminar el hueso del final, para que al rellenarla parezca que está entera.

2. Pica las zanahorias con varios golpes de turbo. Reserva.

3. Pica el tomate a velocidad 6. Reserva.

4. Pica la cebolla a velocidad 6. Reserva la mitad de la cebolla y rehoga el resto con el aceite, durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

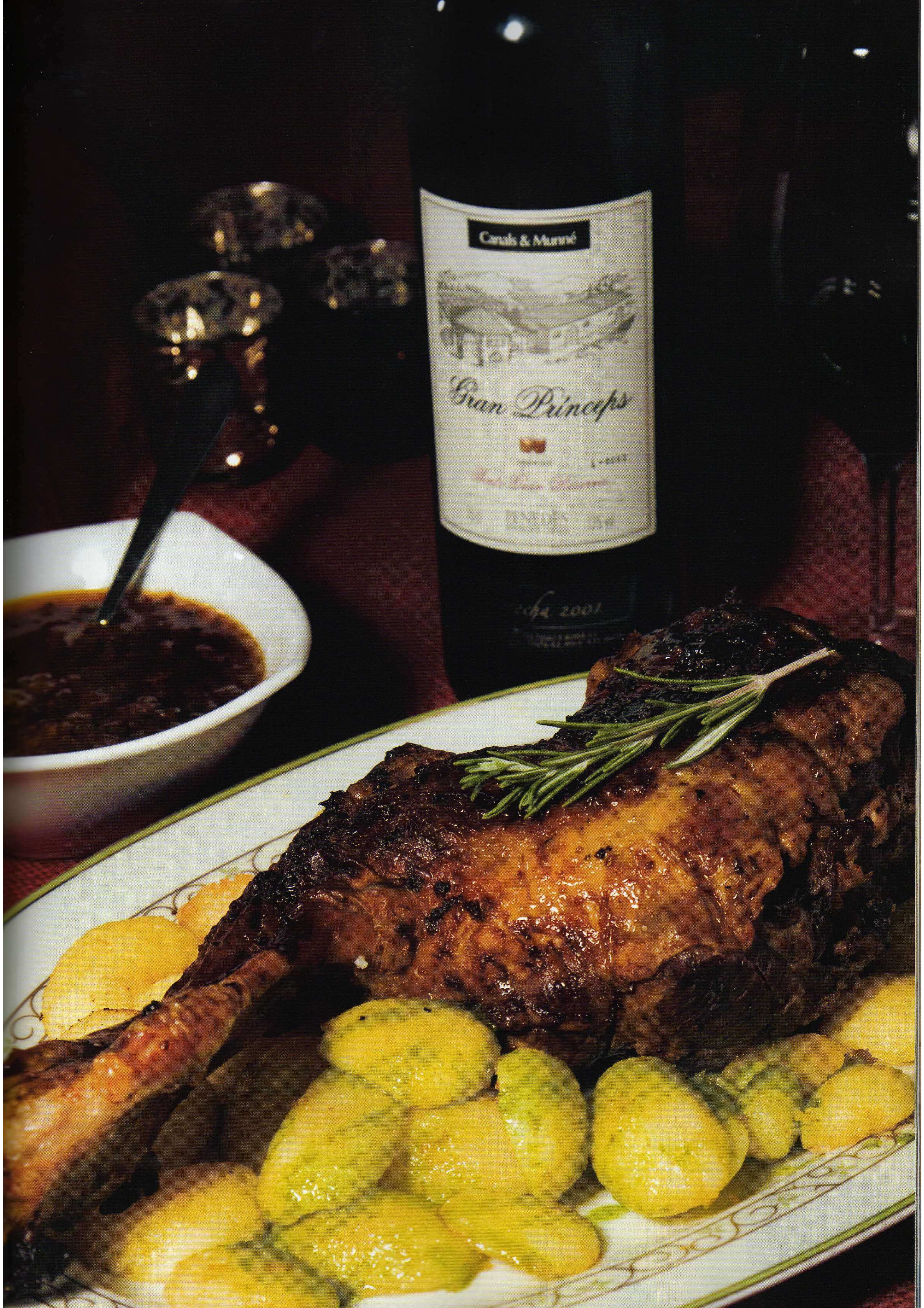
5. Añade el jamón en taquitos, los níscalos y los piñones y cocina 15 minutos, varoma, velocidad 2.

6. Con esta farsa, rellena la pierna de cordero. Cósela para no perder el relleno, salpimienta e introduce al horno a 160º, durante 70 minutos.

7. Mientras, prepara un sofrito con el resto de la cebolla, la zanahoria y el tomate picados y reservados. Cocina 10 minutos, varoma, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

8. Añade el sofrito a la pierna cuando lleve una hora. Transcurrido el tiempo, comprueba que la pierna está asada. Deja que enfríe un poco. Retira el cosido y corta en rodajas.

9. Añade a la bandeja el vino y recupera todos los jugos, escurre en el vaso y tritura a velocidad 3, durante 20 segundos y salsea la pierna rellena.


Canals & Munné
Gran Prínceps
PENEDÈS







Salados .... DIFICULTAD BAJA | 4 RACIONES | 35 MINUTOS

POLLO EN PEPITORIA

Ingredientes

- 1 pollo de campo bien troceado
- 3 cubiletes de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 cubilete de almendras peladas y tostadas
- Unas hebras de azafrán
- 2 huevos duros
- Tomillo
- Harina
- 2 cubiletes de vino blanco
- Pimienta negra recién molida

Preparación TM31 y TM21

1. Con la máquina en marcha a velocidad 6, echa por el bocal las almendras y el ajo. Cuando estén picados, añade la yemas de los huevos cocidos y el azafrán. Deja 15 segundos, a velocidad 6 para que todo se pique bien. Reserva.

2. Corta la cebolla en 4 trozos y pícala con dos golpes de turbo. Añade un cubilete de aceite, una pizca de sal y programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

3. Mientras, enharina el pollo y dora en una sartén grande con dos cubiletes de aceite, a fuego fuerte.

4. Vierte el pollo, junto con el tomillo y el vino en el vaso. Programa 17 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda (En TM21: con la mariposa puesta antes de añadir el pollo y a velocidad 2, de vez en cuando ayuda con la espátula para que se sofría por todos los lados).

5. Comprueba de sal y vierte la picada del del primer paso. Programa otros 3 minutos más, a la misma velocidad y temperatura.

6. Al servirlo, pícale las claras por encima y un poco de pimienta molida.

TRADICIÓN EN EXTREMADURA

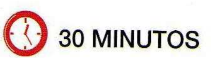
El pollo en pepitoria es un plato muy típico de la región de Extremadura. Mi padre, que tiene raíces extremeñas, siempre me contaba que, cuando era niño, esperaba con entusiasmo en la mesa a que su madre preparara un rico pollo de campo en pepitoria para el almuerzo del día de Navidad . Una tradición que se ha quedado en mi familia.




Canals & Munné
Blanc Princeps







RISOTTO DE MARISCO

Ingredientes

- Un puñado de almejas frescas
- 7-8 mejillones frescos
- 100 gr de gambas
- 200 gr de rape
- 100 gr de calamar
- 350 gr de arroz tipo bomba o arborio
- 3 chalotas
- 15 gr de mantequilla
- 2 cubiletes de vino blanco
- Queso parmesano rallado

Preparación TM31 y TM21

1. Pon 1 litro de agua 20 minutos, varoma, velocidad 2. Coloca el recipiente Varoma con las almejas y los mejillones hasta que se abran las conchas.

2. Sin tirar el agua, pela las gambas ponlas cáscaras en el vaso, cuece 6 minutos más, a 100º. Cuela y reserva este líquido. Limpia bien las cuchillas.

3. Pon las chalotas peladas y cortadas por la mitad, y da dos golpes de turbo. Añade la mantequilla y algo de sal y programa 5 minutos, temperatura varoma y velocidad cuchara (en TM:21 velocidad 1).

4. Añade las gambas, el rape cortado en daditos y el calamar troceado y rehoga 4 minutos a temperatura varoma, velocidad 2 (en TM21: pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1 y medio).

5. Añade el arroz, 12 minutos, varoma, giro a la izquierda, velocidad 1 (en TM21: velocidad 1 y medio). Vierte por el bocal el vino blanco y otro cubilete del caldo caliente del paso 2.

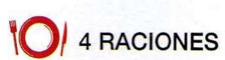
6. Vigila hasta que veas que el líquido casi se ha evaporado, y ve echando cubiletes de caldo caliente conforme pasa. El tiempo total depende del arroz utilizado.

7. A los12 minutos, prueba que el arroz no esté demasiado duro (has de parar cuando aún le quede solo un poquito de dureza en el centro). Si no, sigue el proceso con la misma temperatura y velocidad hasta que esté listo.

8. Incorpora una nuez de mantequilla y un poco de parmesano rallado, mezclándolo cuidadosamente con la espátula. Sirve inmediatamente con los mejillones y las almejas por encima.





Salados  DIFICULTAD MEDIA   4 RACIONES  60 MINUTOS

SOPA DE MARISCO DE MI MADRE

Ingredientes

- 400 gr de cola de rape sin espina
- 100 gr de gambas
- 100 gr de langostinos
- 50 gr de almejas
- 100 gramos de calamar
- Un clavo de olor
- Unas hebras de azafrán
- Medio litro de caldo de pescado
- Sal,pimienta y perejil
- 2 huevos duros
- Perejil

Para el sofrito 1º

- 40 gr de aceite de oliva
- 1 pimiento rojo
- 1/2 cebolla

Para el sofrito 2º

- 25 gr de aceite de oliva
- 35 gr de almendras crudas peladas
- 2 ajos
- Una rebanada de pan frito

Preparación TM31 y TM21

1. Prepara el fumet cociendo la espina del rape junto con las cáscaras de las gambas, langostinos y un poco de sal, en un litro y medio de agua durante 15 minutos, 100º, velocidad 2.

2. Deja templar unos minutos en el vaso.Tritura a velocidad 7-9, cuela y reserva. Lava bien el vaso y las cuchillas.

Primer sofrito:

3. Pica la cebolla, junto con el pimiento 4 segundos, velocidad 6 y luego sofríe con el aceite 12 minutos, 100º, velocidad 2. Reserva.

Segundo sofrito:

4. Pica las almendras, los ajos y el pan frito dando varios golpes de turbo y añade el aceite, programa 7 minutos, 100º, velocidad 2. Reserva.

5. Vierte fumet y caldo de pescado, hasta completar un litro y tres cuartos. Calienta 10 minutos, varoma, velocidad 2.

6. Mientras, prepara en el recipiente Varoma el rape cortado en trozos, los langostinos, las gambas, almejas y el calamar, sala un poco y reserva.

7. Agrega al caldo, el clavo de olor, el azafrán, pimienta sitúa el recipiente Varoma sobre la tapadera y programa 5 minutos, varoma, velocidad 2. Al finalizar el tiempo, retira el Varoma y reserva el pescado en el fondo de una sopera.

8. Agrega los dos sofritos al caldo y cuece 5 minutos más, a 100º, velocidad 2 y medio.

9. Salpimienta el caldo a tu gusto y vierte despacio en la sopera sobre el marisco y pescado. Espolvorea de perejil picadito.

10. Pica un poco de huevo duro por encima y sirve con unos coscorrones de pan.





  DIFICULTAD MEDIA   6 RACIONES  70 MINUTOS

SOPA RELLENA

Ingredientes

- 2 muslos de pavo
- 1 zanahoria pelada y limpia
- 1 puerro limpio, solo la parte blanca
- 1 rama de apio mediana
- 1 tomate maduro
- 1 l de caldo de pollo

Para el relleno:

- Caracolas de pasta o galets grandes para rellenar
- 300 gr de carne picada de ternera y cerdo
- 1 cucharada de piñones
- 1 cucharada de jamón serrano picado
- 1 cubilete de coñac
- 1/2 cubilete de pan rallado fino
- 2 huevos
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y TM21

1. Pon los muslos en el cestillo junto con la verdura (si es necesario, parte los huesos para que quepan bien). Cubre con el caldo de pollo y programa 40 minutos, 100º, varoma, velocidad 3. Corrige de sal y reserva el caldo.

2. Sin limpiar el vaso y sin el cestillo, pon dentro la carne de los muslos limpia de huesos, la carne picada, jamón picado, pan rallado, los huevos, piñones, coñac y una pizca de sal y pimienta. Mezcla 2 minutos, velocidad 3 giro a la izquierda (en TM21: velocidad 3), hasta que estén todos los ingredientes bien ligados.

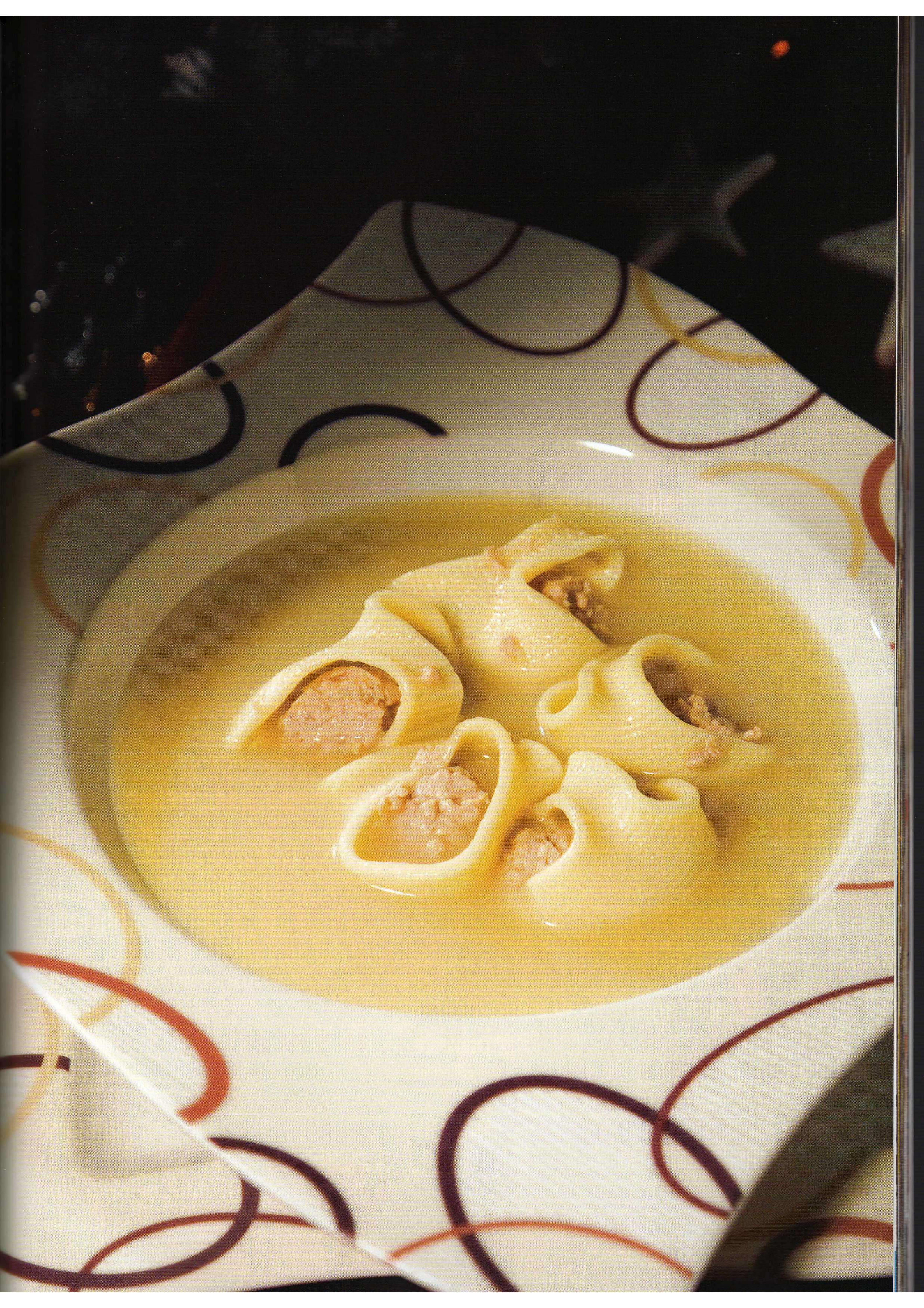
3. Con esta masa, rellena las caracolas de pasta. Si sobra algo, prepara unas albondiguillas y enharínalas.

4. En un cazo, cuece la pasta y las albóndigas en el caldo reservado unos 13-15 minutos (sigue las instrucciones del paquete de pasta). Sirve bien caliente.

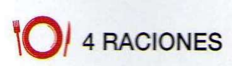
PARA NO QUEDARSE CON HAMBRE

En las Islas Baleares, sobre todo en Ibiza, es una tradición saborear un buen plato de sopa rellena el día de Navidad. El relleno de la pasta está exquisito, pero eso sí, es contundente. Por ello, conviene apartar en cada ración una cantidad adecuada, sobre tres o cuatro caracolas de pasta. Aunque a los más glotones seguro que no les importará repetir.







Salados ······· 



DIFICULTAD MEDIA | 4 RACIONES | 25 MINUTOS

PECHUGA DE PAVO RELLENA

Ingredientes

- 1 pechuga de pavo abierta para rellenar
- 1 huevo
- 1 cubilete de pan rallado con ajo y perejil
- 1 salchicha de carnicería
- 300 gr de setas de cardo
- 1 cubilete de vino blanco seco
- Una cucharada sopera de piñones
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y TM21

1. Pon en el vaso las setas y tritura con dos golpes de turbo. Añade el vino, la salchicha troceada, el pan rallado, la sal y la pimienta y programa 5 minutos, 100º, velocidad 3.
2. Añade el huevo y los piñones, dale unas vueltas a velocidad 2, durante 15 segundos.
3. Abre la pechuga y coloca el relleno en el centro. Cierra y ata bien con un hilo de bramante para que no se salga el relleno.
4. En una sartén con algo de aceite, dora muy bien la pechuga por todos los lados, y pásala a una fuente de asar junto con unas patatas cortadas en rodajas y salpimienta.
5. Hornea a 200º, durante 15 minutos y deja enfriar bien antes de quitarle la cuerda, córtarlo en lonchas para servir.

LOS CONSEJOS DE MI ABUELA

Todavía recuerdo que mi abuela Antonia me decía siempre de pequeña que comiera muchos piñones, ya que eran muy buenos para la salud. Por ello, cada vez que en mi casa preparábamos un pavo para la Nochebuena, ella era la encargada de preparar el relleno, y los piñones siempre abundaban. Forman parte de la dieta mediterránea, y destacan por su aporte de proteínas.

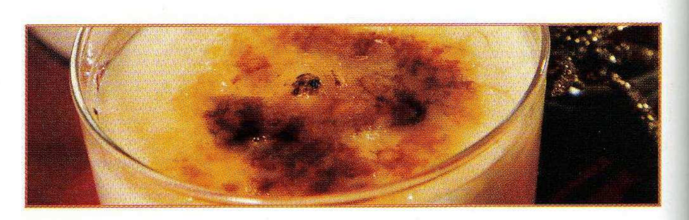





DULCES

















DULCES





Dulces .... DIFICULTAD MEDIA 4 RACIONES 60 MINUTOS

CAJITA DE GALLETAS DE REGALO

Ingredientes

Para las de azúcar:
- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 400 gr de azúcar
- 2 huevos
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 500 gr de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura química
- Una pizca de sal

Para las de jengibre:
- 750 gr de harina
- 1 cucharada de levadura química
- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar moreno
- 2 huevos
- 200 gr de miel de caña
- 4 cucharaditas de jengibre rallado
- 3 cucharaditas de canela molida
- 1 cucharadita de clavo molido
- 1/4 cucharadita de sal

Para las de chocolate:
- 125 gr de harina
- 60 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 1/2 cucharadita de levadura química
- Un chorrito de esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- 150 gr de chocolate de cobertura
- 100 gr de de chocolate en perlitas

Preparación TM31 y TM21

1. **Para las galletas de azúcar:**

   Mezcla la mantequilla y el azúcar 3 minutos, a velocidad 4. Sin dejar de batir a velocidad 3, incorpora los dos huevos, la vainilla y poco a poco la harina y la levadura. Deja enfriar la masa en una bolsa en el frigorífico, al menos dos horas.

2. Precalienta el horno a 180º. Espolvorea una superficie con harina, y extiende la masa hasta formar una lámina de 4 milímetros.

3. Corta con cortapastas de las formas que quieras, pincela con la clara de huevo, y ponlas en una bandeja de horno sobre papel antiadherente.

4. Hornea a 180º, hasta que empiecen a dorarse los bordes (unos 15-17 minutos), deja enfriar sobre una rejilla. Puedes decorarlas con una mezcla de azúcar glas y un poco de clara de huevo.

   Para las galletas de jengibre:

5. Mezcla la mantequilla y el azúcar 3 minutos, a velocidad 4, hasta que blanquee. Sin dejar de batir a velocidad 3, incorpora el resto de los ingredientes excepto la harina y finalmente, poco a poco, la harina y la levadura. Deja enfriar la masa en una bolsa en el frigorífico, al menos dos horas.

(sigue)



(continuación)

6· Precalienta el horno a 180º. Espolvorea una superficie de trabajo con harina, y extiende la masa hasta formar una lámina de 4 milímetros.

7· Corta con cortapastas de las formas que quieras y ponlas en una bandeja de horno sobre papel antiadherente. Hornea a 180º hasta que empiecen a dorarse los bordes (unos 15-17 minutos), y deja enfriar sobre una rejilla.

Para las galletas de chocolate

8· Calienta el cacao en polvo y la cobertura de chocolate 5 minutos, a 60º, velocidad 2 hasta que esté completamente fundido. Añade el azúcar, los huevos y la vainilla y mezcla sin temperatura a velocidad 3. Ve incorporando finalmente la harina y levadura sin parar la máquina hasta que esté toda integrada. Vierte las perlitas de chocolate.

9· Vierte cucharadas soperas de la masa separadas unos centímetros sobre la bandeja de horno cubierta de papel antiadherente. Hornea unos 15 minutos, a 180º, y deja enfriar sobre una rejilla.



UN DETALLE MUY SABROSO

Estas cajitas son ideales para regalar a tus amigos y familiares cuando vayas de visita. Mi abuela preparaba una cajita para cada nieto y siempre tenía en cuenta los gustos de cada uno. Mis preferidas eran las de chocolate con un poquito de azúcar por lo alto, ¡me las comía todas! Un consejo: una vez que cortes las galletas, puedes ponerlas unos minutos en el congelador o en el frigorífico, así mantendrán la forma que le hayas dado antes de meterlas en el horno.



BIENMESABE

Ingredientes

- 600 gr de azúcar
- 500 gr de almendras
- 7 huevos
- 2 yemas
- Confitura de cidra
- Bizcochos de plantilla o de soletilla
- Canela molida

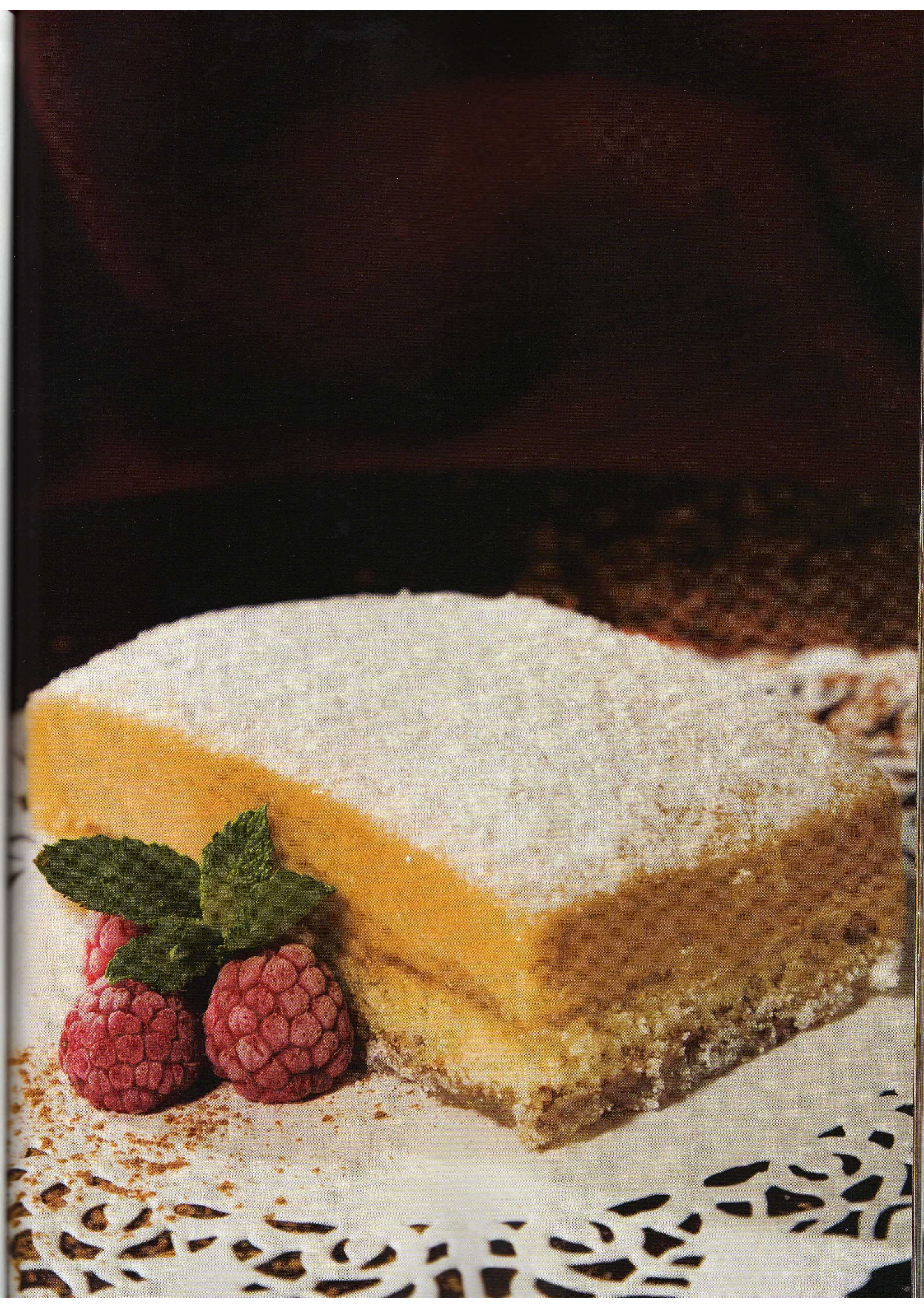
Preparación TM31 y TM21

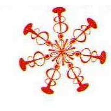
1. Cuece 100 gr de azúcar y un cubilete de agua, 2 minutos, varoma, velocidad 3 para formar un almíbar ligero.
2. En una fuente, coloca una capa de confitura de cidra, una capa de bizcocho, moja con este almíbar, y después pon otra capa de confitura (si calientas la confitura te resultará más sencillo).
3. Coloca las almendras en el vaso dales un par de golpes de turbo y luego 1 minuto, a velocidad progresiva, hasta formar una pasta.
4. Añade el resto del azúcar, los huevos y las yemas, y cocina 10 minutos, a 90º, velocidad 3.
5. Viértelo todo en la fuente anterior y decora con canela molida. Deja reposar en el frigorífico un par de días antes de servirlo.

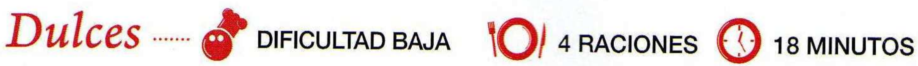
DELICIOSO SABOR ANDALUZ

El bienmesabe es típico de Andalucía, sobre todo de la gastronomía antequerana, municipio de Málaga. Muchos creen que nació allí, en el Convento de las Monjas Clarisas, hace casi 400 años. Todavía hoy se sigue elaborando con la misma receta que antaño y se vende a través de un horno de piedra a quienes pasean por el lugar.















GOXUA

Ingredientes

- 250 ml de nata
- 1 bizcocho de plantilla, o bizcochos de soletilla
- 250 ml de leche
- 30 gr de maicena
- 1 yema de huevo
- 1 huevo entero
- 150 gramos azúcar glas
- 2 cubiletes de licor al gusto
- 1 rama de canela

Preparación TM31 y TM21

1. Pon la mariposa en el vaso, y monta la nata con 60 gramos de azúcar a velocidad 3 y medio (ten cuidado de no pasarte en el tiempo, observa para que no se te haga mantequilla).

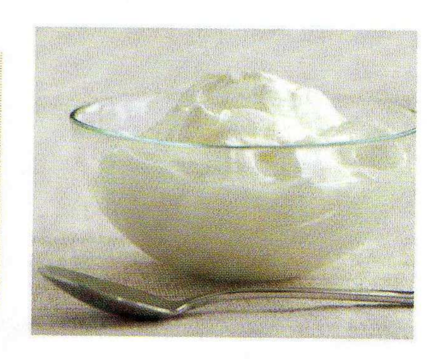
2. Deposita una capa de canela en cada copa o molde de servir el goxua. Pon encima el bizcocho de plantilla recortado con su forma y riega con una mezcla del licor y un poco de leche.

3. Pon la mariposa en el vaso, añade la leche y el azúcar restantes, la maicena y las yemas de huevo y bátelo todo a velocidad 3,5 unos segundos.

4. Programa 10 minutos, a 90º, velocidad 3,5. Deja templar y vierte por encima del bizcocho. Sirve bien frío, decorado con caramelo líquido, o mejor pon una cucharada de azúcar y caramelízalo con un quemador.

TRADICIÓN VASCA

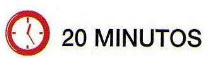
A mis tíos les encanta la gastronomía del País Vasco y, sobre todo, sus postres. El goxua es su preferido y siempre esperábamos a que llegara Navidad para disfrutar de su sabor. Además, lo pasábamos en grande porque lo decoraban de una manera muy divertida. Utilizando caramelo líquido y azúcar glas hacían dibujos y escribían nuestros nombres.













CASADIELLES

Ingredientes

Para la masa

- 2 cubiletes de aceite
- 2 cubiletes de vino blanco
- 1 huevo
- 70 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- Una pizca de sal

Para el relleno

- 100 gr de nueces peladas
- 100 gr de azúcar
- 1 cubilete de anís
- 1 cubilete de agua

Preparación TM31 y TM21

1. Mezcla todos los ingredientes de la masa en el vaso, da primero 3 golpes de turbo y luego programa 3 minutos, velocidad espiga. Reserva la masa una o dos horas en un lugar fresco y seco.
2. Pon todos los ingredientes del relleno y da 3 golpes de turbo.
3. Con un rodillo, sobre una superficie enharinada, extiende la masa muy fina, formando cuadrados.
4. Pon una cucharada de relleno en casa uno, humedece los bordes con agua y enróllalos. Cierra lo bordes con un tenedor.
5. Calienta una sartén con aceite de girasol, y cuando empiece a humear, fríe los casadielles de dos en dos hasta que estén dorados.
6. Sácalos sobre un papel absorbente para que suelten el aceite sobrante y sirve espolvoreados con azúcar y canela.
7. Otra forma de terminarlos es pintándoles con un poco de aceite y hornearlos a 200º, hasta que estén dorados. De esta forma quedan un poco más ligeros.

¿QUIÉN SE RESISTE?

Esta especie de empanadilla dulce es típica de Asturias. Las hermanas de mi abuela vivieron allí mucho tiempo y cada año, al llegar la Navidad, nos visitaban cargadas de estos sabrosos dulces.

Lo cierto es que siempre tenían un toque diferente; a veces eran fritas, otras veces se habían hecho en el horno, algunas estaban rellenas de nueces o de avellanas... ¡Era todo un misterio!







DIFICULTAD MEDIA · 6 RACIONES · 25 MINUTOS

CORTADILLOS DE CIDRA

Ingredientes

- 500 gr de manteca de cerdo
- 200 gr de azúcar glas
- 1/2 vaso de vino
- 1 kg de harina
- Canela en polvo
- Semilla de anís
- 400 gr de cabello de ángel

Preparación TM31 y TM21

1. Amasa la manteca, el azúcar, el vino, la semilla de anís un minuto, a velocidad 3.
2. Añade la harina poco a poco, con la máquina programada a velocidad 3 hasta formar una masa.
3. Divide la masa en dos partes. Estira la primera masa en un molde cuadrado a no más de un centímetro de grosor y extiende el cabello de ángel de forma regular sobre la superficie, espolvorea con canela. Tapa con la segunda masa, igual de gruesa que la anterior.
4. Hornea en horno precalentado durante unos 10 minutos, a 160 grados. Corta en cuadrados y espolvorea con azúcar glas y canela.

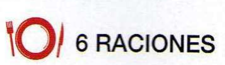
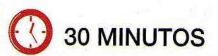
UN BÁSICO PARA LOS DULCES

La cidra tiene un gran protagonismo en la gastronomía andaluza. No solo lo encontramos en los cortadillos, pues también se utiliza en el bienmesabe o en los borrachuelos, ya que se utiliza para hacer el cabello de ángel. Además, las influencias árabes son más que evidentes y, sin duda, nuestro paladar lo agradece.








Dulces ······ DIFICULTAD MEDIA  6 RACIONES  30 MINUTOS

CULEBRAS DE MAZAPÁN

Ingredientes

- 300 gr de almendras
- 300 gr de azúcar glas
- 2 cucharadas de agua
- 1 clara de huevo
- 1/2 cucharadita de canela molida

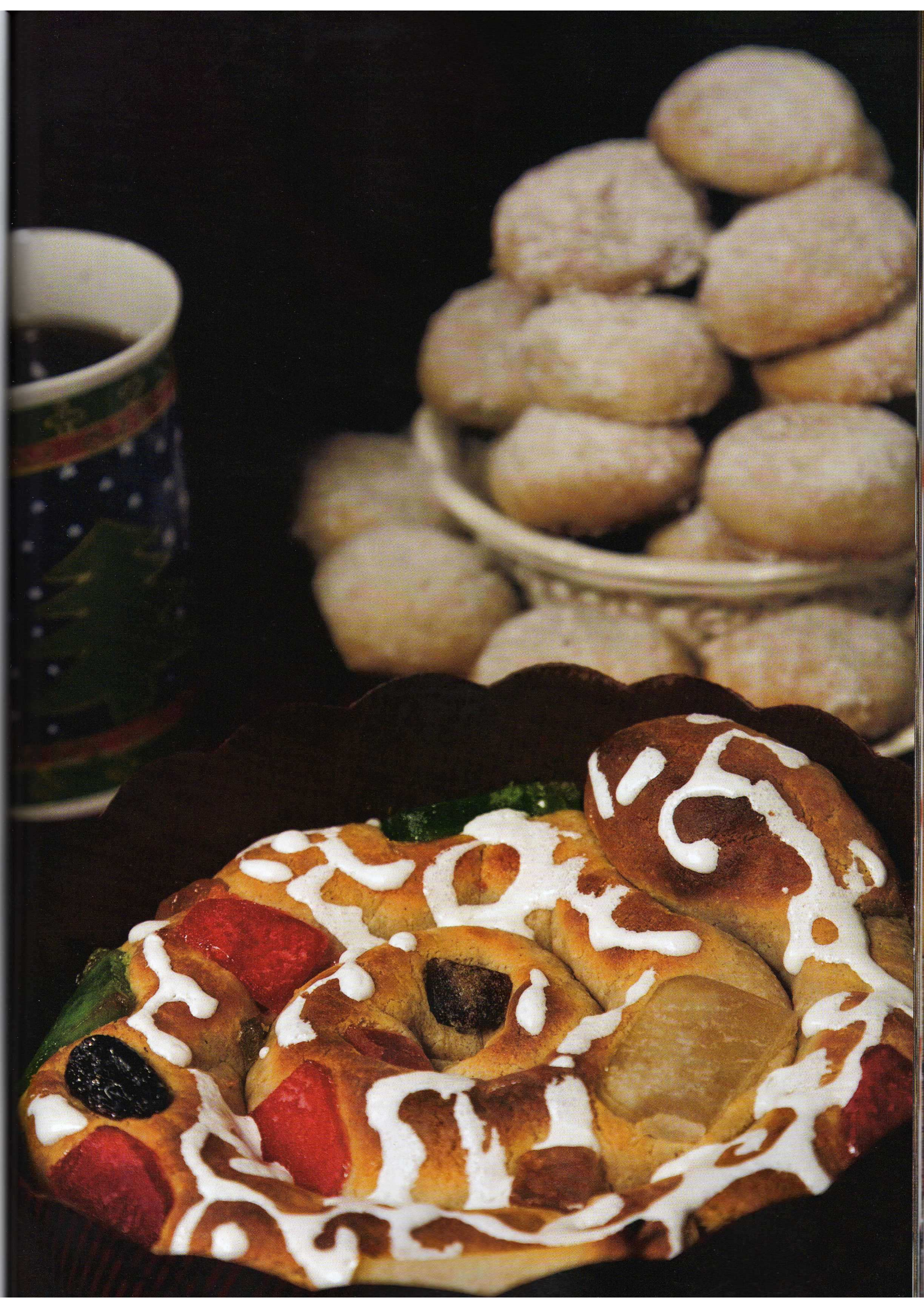
Preparación TM31 y TM21

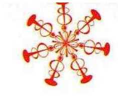
1. Muele completamente las almendras a velocidad máxima progresivamente, durante unos 60 segundos.
2. Añade el azúcar glas, la canela, las dos cucharadas de agua y programa 30 segundos, velocidad 5, y después 3 minutos, velocidad espiga.
3. Deja reposar en un plástico en el frigorífico. Precalienta el horno a 200º.
4. Dale forma a la culebra enrollada (o cualquier otra figurita que prefieras) y decora con fruta escarchada de distintos colores.
5. Pincela con clara de huevo toda la superficie y pon en el horno unos 5 minutos, o hasta que se dore por arriba.

NO PUEDE FALTAR

Unas navidades sin mazapanes no se pueden concebir. Pero vamos más allá y no hablamos de los mazapanes comunes, sino de la culebra de mazapán, típica de Castilla La Mancha. La receta me la dieron mis suegros que son de Talavera, y la verdad es que es algo muy divertido, sobre todo, cuando hay niños. No solo su sabor, sino también su apariencia son de lo más peculiar.















BORRACHUELOS

Ingredientes

- Medio kg de harina
- 1 cubilete de aceite
- 50 gr de azúcar
- La cáscara de dos 2 naranjas matalahuga
- Ajonjolí
- Vino de Málaga
- Azúcar en polvo
- Cabello de ángel
- Miel

Preparación TM31 y TM21

1. Con una sartén, fríe en el aceite la cáscara de naranja junto con la matalahúga, el ajonjolí unos minutos, evitando que se queme ya que amargaría después. Elimina la cascara de naranja y deja enfriar.

2. Una vez frío el aceite, vierte junto con todos los ingredientes en el vaso y mezcla 15 segundos, a velocidad 6 y luego amasa a velocidad espiga 3 minutos.

3. Saca del vaso, estira con el rodillo hasta dejarla en un grosor no superior a un centímetro. Corta en redondo y vuelve a estirar.

4. Sirve en el centro de cada círculo una cucharadita de cabello de ángel y cierra apretando bien los bordes.

5. Fríe en aceite bien caliente dejándolos dorados. Y preséntalos o espolvoreados con azúcar o bañados en miel.

6. Para bañarlos en miel hay que esperar a que estén fríos. Calienta un kilo de miel junto con medio litro de agua. Cuando hierva, sumerge los borrachuelos unos segundos y retira a una bandeja. Sirve fríos.

MECLA DE TRADICIONES

Los borrachuelos son unos dulces muy extendidos por todas las ciudades de España. Según la zona puede elaborarse con diferentes licores como vino blanco o aguardiente, por ejemplo. Pero, sin duda, destacan los borrachuelos de Málaga, pues la dulzura y el sabor del vino Moscatel de la ciudad es lo que le aporta un gusto inigualable.















INTXAURSALTSA

Ingredientes

- 150 gr de nueces peladas
- 150 gr de azúcar
- 1 litro de leche
- 1 cubilete de nata
- 1 rama de canela
- Canela en polvo y azúcar glas para decorar
- Sal

Preparación TM31 y TM21

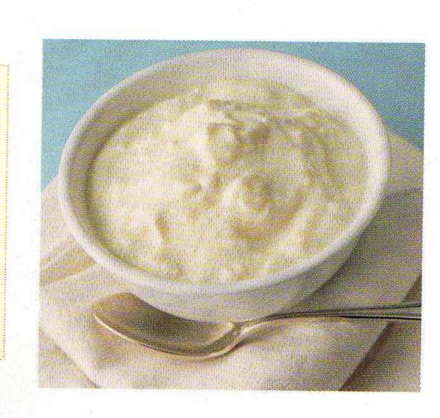
1. Pon las nueces en el vaso y tritura a velocidad progresiva 5-10, durante 40 segundos, hasta que esté completamente picada. Reserva aparte.

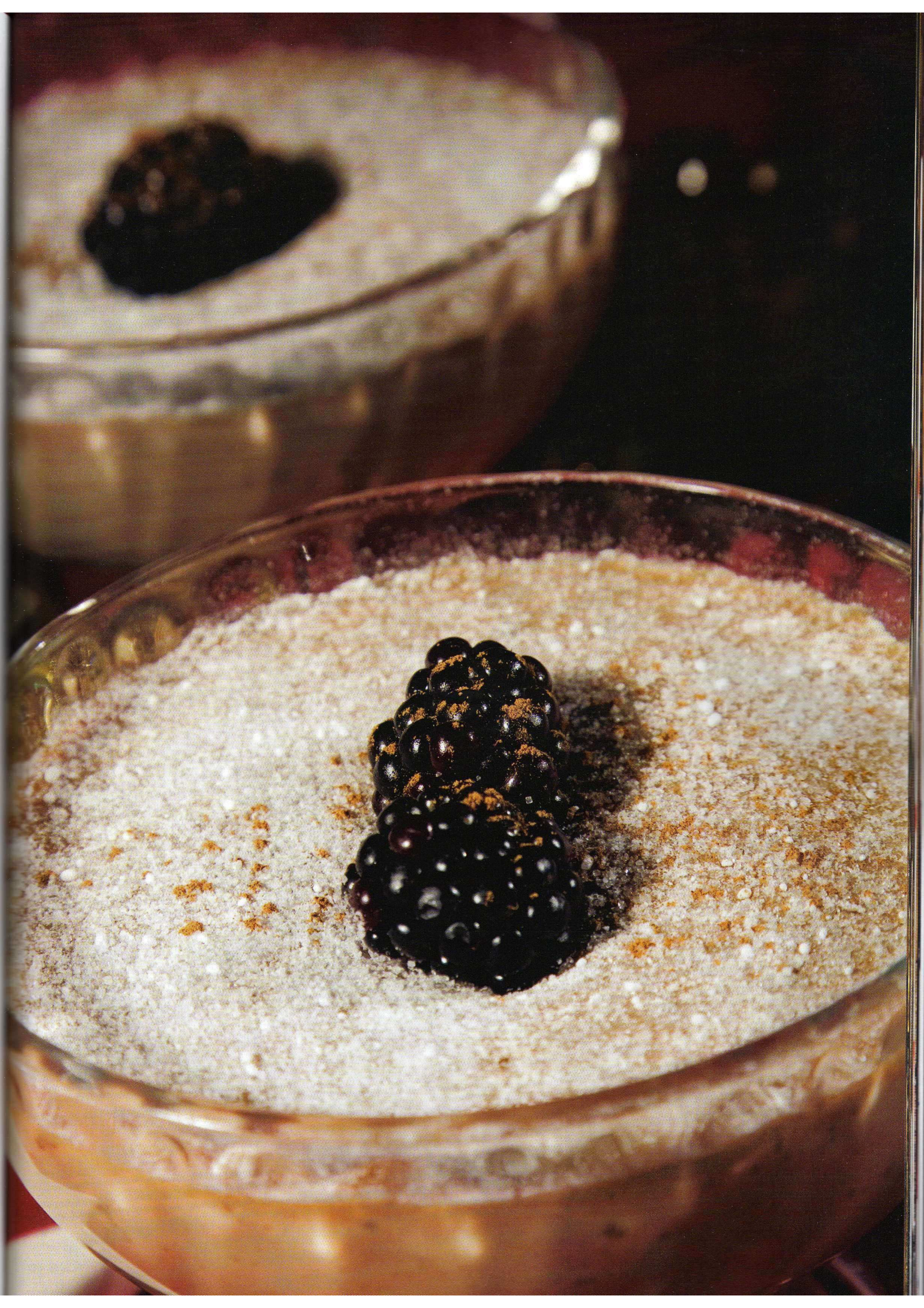
2. Pon la leche, el azúcar, la nata, una pizca de sal y el palo de canela. Programa 30 minutos, a 90º velocidad 2, giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1). A los 15 minutos, vierte por el bocal la nuez picada.

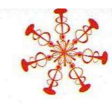
3. Enfría completamente hasta la hora de servir. Decora con azúcar glas y canela molida.

CREMA DE NUECES

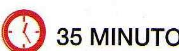
Intxaursaltsa significa en euskera salsa de nueces, y es una especie de natilla muy cremosa que tiene un sabor delicioso. Los frutos secos son muy recurrentes en nuestra cocina, se pueden comer solos, en repostería o incluso acompañando a la carne o el pescado. En esta ocasión asegúrate de que trituras del todo las nueces y quedan como una pasta, te facilitará el trabajo.









Dulces  DIFICULTAD MEDIA  4 RACIONES  35 MINUTOS



MANTECADOS

Ingredientes

- 175 gr de manteca de cerdo
- 250 gr de azúcar glas
- 125 gr de almendras tostadas
- 350 gr de harina
- 5 gr de canela
- Una yema de huevo
- Ajonjolí

Preparación TM31 y TM21

1. Pica la almendra dando varios golpes de turbo y después a velocidad 6-7.
2. Tuesta la harina a fuego suave en una sartén, sin dejar de mover con una cuchara de palo.
3. Cuando obtenga un color tostado de la harina (que no sea oscuro), mezcla bien con la almendra molida a velocidad progresiva, unos segundos hasta que queden unificadas y deja que todo se enfríe aparte.
4. Sin lavar el vaso, con la mariposa sobre las cuchillas, bate la manteca con la yema, 2 minutos, velocidad 3. Agrega el azúcar y la canela y bate de nuevo 3 minutos, velocidad 3,
5. Programa a velocidad 2 y ve incorporando la harina y la almendra, poco a poco, procurando que quede una masa muy suelta.
6. Extiende la masa sobre papel de horno, deberá tener unos dos centímetros de grosor, deja que enfríe corta los mantecados con el corta pastas, o con el mismo cubilete de tu Thermomix.
7. Decora con abundante ajonjolí por encima.
8. Mete en el horno precalentado, a 200º, unos 8 o 10 minutos, hasta que comiencen a dorarse por arriba.
9. Saca, deja enfriar, envuelve en un papel fino de seda y guarda en lugar seco hasta su presentación.

LO MÁS TRADICIONAL

El mantecado es el dulce más humilde y tradicional de las navidades, siempre están presentes en cualquier hogar. Sin duda, su protagonismo es compartido con los famosos polvorones que no son más que una variedad con forma diferente y azúcar en polvo. En mi casa siempre hay mantecados hechos por mi abuela, independientemente de la época que sea. Los de chocolate con almendras por encima son mis favoritos.













MIEL SOBRE HOJUELAS

Ingredientes

- 250 gr de harina
- 1 huevo
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 1 cubilete de aguardiente
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 2 cubiletes y medio de aceite de oliva suave
- 250 gr de miel
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y TM21

1. Coloca todos los ingredientes excepto la miel en el vaso y mezcla unos segundos, a velocidad progresiva 3-7. Programa 5 minutos, a velocidad espiga. Deja reposar la masa un par de horas.

2. Extiende bien fina la masa sobre una superficie enharinada. Con un cuchillo afilado, forma rombos, y ve friéndolos en aceite de girasol no demasiado caliente para evitar que se arrebaten. Escúrrelas en papel absorbente.

3. En un cazo al fuego, pon la miel a calentar con un cubilete de agua. Cuando esté bien caliente, ve pasando las hojuelas por este almíbar, y vierte la miel sobrante sobre éstas cuando estén todas listas

UN POSTRE PERFECTO

Es un típico postre de la cocina tradicional manchega, aunque también es un dicho en el habla popular española que incluso aparece en El Quijote. La vieja expresión se refiere a la mejora de algo que ya era bueno. Puesto que la hojuela por sí sola tiene un sabor muy rico y antiguamente se consumía mucho, cuando se le añadía miel por encima, estaba aún más deliciosa y nadie podía resistirse.

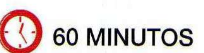



Munné









TRONCO DE NAVIDAD

Ingredientes

Para el bizcocho:
- 4 huevos y 2 yemas
- 80 gr de azúcar
- 80 gr de harina
- La ralladura de medio limón

Relleno y decoración:
- 400 gr de chocolate de cobertura
- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 gr de azúcar
- 1/2 cubilete de licor de naranja
- Guindas

Preparación TM31 y TM21

1. Con el vaso limpio y seco, monta las claras: pon la mariposa, un chorrito de limón, las claras y una pizca de sal, y programa 4 minutos, 37º (en TM21: 40º), velocidad 3 y medio. Reserva en un bol grande.
2. Pon en el vaso las yemas con el azúcar y la ralladura de limón y programa 3 minutos, velocidad 5 sin temperatura.
3. Programa otros 3 minutos, a velocidad 3 y echa la harina poco a poco por el bocal. Cuando esté toda integrada en la masa, vierte en el bol junto con la clara montada y mezcla suavemente hasta obtener una crema ligera y homogénea.
4. En la bandeja del horno, dispón papel de hornear antiadherente, y luego extiende la masa por la superficie.
5. Ponlo a 200 º en el horno, a media altura, hasta que empiece a dorarse (unos 10 minutos).
6. Pon un trapo de cocina limpio y seco sobre una superficie plana, y coloca inmediatamente el bizcocho sobre él, con el papel hacia arriba.
7. Retira el papel con cuidado y enrolla el trapo haciendo un rulo con el bizcocho y el trapo a la vez. Déjalo enfriar unas 3 horas.
8. Funde el chocolate y la mantequilla en el vaso, 8 minutos, temperatura 60º, velocidad 3. Luego incorpora el azúcar y mezcla 2 minutos, sin temperatura, a velocidad 3.
9. Incorpora el licor al final y programa 30 segundos velocidad 3.
10. Ponlo a enfriar en un bol en el frigorífico, removiendo con una cuchara cada media hora.
11. Desenrolla el bizcocho ya frío y ponle una fina capa de relleno por la cara interior. Enróllalo bien y colócalo con el borde hacia abajo.
12. Corta una pequeña porción, de unos 7 cm, y coloca en un costado a modo de rama. Cubre todo con el chocolate restante, haciendo unos surcos a modo de corteza en toda la superficie.
13. Decora con unas cuantas guindas y con unas ramas de menta justo al servir. Puedes espolvorear con azúcar glas.







Dulces  DIFICULTAD MEDIA  8 RACIONES  5 MINUTOS

CREMA DE LECHE Y LIMÓN

Ingredientes

- La medida de una lata de leche condensada
- La misma medida y media más, de leche normal
- Tres cuartas partes de la medida de la lata, de zumo de limón colado

Preparación TM31 y TM21

1. Mezcla todos los ingredientes a velocidad 5-6, durante 30 segundos.
2. Vierte en cuencos o en copas y deja enfriar en el frigorífico hasta que cuaje.

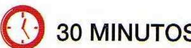
PARA LOS MÁS GOLOSOS

Esta crema de leche condensada y limón era el postre ideal después de cada comida familiar en casa. Mis tías la servían en una copa alargada y decorada con azúcar de color en los bordes.

El día que venía mi hermano y su mujer, le ponían una ración extra de leche condensada porque son los más golosos. Ninguno podíamos esperar a que el postre llegara a la mesa.





  DIFICULTAD FÁCIL  6 RACIONES  30 MINUTOS

NUECES DE NOEL

Ingredientes

- 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 20 gr de miel
- 1/2 cubilete de zumo de naranja
- 300 gr de harina de trigo
- 100 gr de nueces picadas a mano
- 100 gr de azúcar glas, y algo más para decorar

Preparación TM31 y TM21

1. Pon todos los ingredientes en la máquina, excepto las nueces, y programa 2 minutos, 50º, velocidad progresiva 3-6.
2. Al terminar, añade las nueces y dale unas vueltas a velocidad 2 para mezclarlas bien. Retira y reserva en el frigorífico un par de horas.
3. Precalienta el horno a 180º. Haz bolitas del tamaño de una nuez, con la masa ya fría, y alinéalas en una bandeja de horno con papel antiadherente.
4. Hornea de 12 a 14 minutos, hasta que comiencen a dorarse las bolitas. Espolvorea con azúcar glas y deja enfriar completamente.

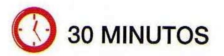
PARA EL DÍA DE NAVIDAD

cada año, mi abuela prepara un cestito lleno de nueces de Noel, como ella las llama. Después de la cena de Nochebuena, se mete en la cocina para dar el último toque a este plato tan especial y típico de las fiestas. Para ella, un 25 de diciembre no es Navidad si no hay nueces de Noel. Nosotros no podemos esperar al día siguiente y esa misma noche acabamos con todas. Pero como ella nos conoce, siempre se guarda un cestito para el día de Navidad.








Dulces ······· DIFICULTAD MEDIA  6 RACIONES  30 MINUTOS



NEULES (BARQUILLOS)

Ingredientes

- 150 gr de azúcar
- 1 clara de huevo
- 50 gr de manteca a temperatura ambiente
- 50 gr de harina de trigo
- La cáscara de 1/2 limón rallada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación TM31 y TM21

1· Precalienta el horno a 200 º.

2· Pon la clara y el azúcar en el vaso y programa 2 minutos, velocidad 5 sin temperatura. Añade la manteca y sigue a la misma velocidad durante 5 minutos

3· Baja la velocidad a 2 y ve incorporando la harina, la ralladura de limón y la vainilla por el bocal.

4· Sobre un tapete de silicona o papel antiadherente, haz círculos finos de masa de unos 15 cm, hornea hasta que estén ligeramente dorados, unos 5 minutos, a 120º.

5· Retíralos del horno, y despégalos con cuidado. Enrolla con la ayuda de un lápiz o simplemente con los dedos, y deja enfriar completamente hasta que endurezcan.

CON UN POQUITO DE LICOR

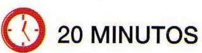
Las neules son unos barquillos catalanes muy sencillos que suelen comerse en Navidad. Por su forma cilíndrica y alargada, son el complemento perfecto para una crema catalana, un sorbete o un batido.

Mi familia, para darle un toque muy especial, las mojaban en una copa de cava. Los niños tuvimos que esperar: No nos dejaron hacerlo hasta que fuimos mayores.







  DIFICULTAD MEDIA  8 RACIONES  20 MINUTOS 

ALFAJORES

Ingredientes

- 500 gr de miel
- 200 gr de pan rallado
- 200 gr de almendras peladas y tostadas
- 150 gr de avellanas peladas y tostadas
- 20 gr de matalahúga
- 40 gr de ajonjolí
- 2 clavos de olor molidos
- 6 hojas de cilantro fresco
- Azúcar glas o almendras tostadas picadas para la decoración

Preparación TM31 y TM21

1. Pica muy finamente las almendras con las avellanas, el clavo y el cilantro, dando varios golpes de turbo y luego 20 segundos, a velocidad 10 y reserva.

2. Sin lavar el vaso, calienta la miel hasta obtener un almíbar, 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

3. Cuando empiece a hervir, añade lo reservado anteriormente y el resto de ingredientes, poco a poco y mezcla un minuto, 37º (en TM21: 40º) velocidad 3, recogiendo con la espátula de las paredes del vaso, hasta que quede una masa homogénea. Termina de amasar con las manos sobre una superficie enharinada. Reserva en frío.

4. Dales forma de rulos de unos 6 ó 7 centímetros de lago, dispón en la bandeja del horno sobre papel encerado y espolvorea con las almendras picadas o azúcar glasé.

UNA GOLOSINA TRADICIONAL

La palabra "alfajor" proviene del árabe al-hasú, que significa "relleno". De aquí viene también su otro nombre andaluz "alajú". La me la envía nuestra amiga lectora Mati Guerrero de Medina Sidonia, en Cádiz, que fue la capital de la repostería de Al-Ándalus, según ella misma nos cuenta. Pues bien, estos alfajores son una de las recetas estandarte de la gastronomía popular asidonense.







PASTEL DE BONIATO

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- 1/2 kg de boniatos
- 1/2 kg de azúcar
- La corteza rallada de 1 limón
- Canela en polvo
- 1 chorrito de esencia de vainilla
- Huevo batido para pintar el hojaldre

Preparación TM31 y TM21

1. Pela los boniatos y córtalos en cascos. Sitúalos en el recipiente Varoma.
2. Pon en el vaso 1/2 litro de agua y programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Pon encima el recipiente Varoma y programa 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Al finalizar, comprueba con un tenedor que están bien cocidos. De lo contrario, programa unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.
3. Pesa los boniatos cocidos al ponerlos en el vaso, y añade el mismo peso en azúcar, la ralladura de limón, la esencia de vainilla y un poco de canela en polvo. Da tres golpes de turbo, bajando los trozos con la espátula para picarlo todo.
4. Programa 30 minutos, 100º, velocidad 3,5, parando de vez en cuando para remover la mezcla con la espátula. Deja enfriar completamente, mejor una noche entera.
5. Con el hojaldre tienes dos opciones: o lo aplanas bien con un rodillo y formas empanadillas y luego las pintas con huevo batido y horneas, o bien, si lo vas a servir en la mesa, forma círculos de hojaldre sin aplanar, píntalos con huevo batido y hornéalos a 200º, de forma que suban mucho. Los cortas por la mitad como si fueran bocadillos, y le pones en el centro una cantidad generosa de dulce de batata. Espolvorea con azúcar glas y listo para servir.

TODO SON VENTAJAS

- El pastel de boniato es un básico de Navidad, aunque puedes tomarlo durante todo el año. Si vas a casa de familiares o amigos y no sabes qué postre preparar, esta puede ser tu mejor opción. Tiene muchas ventajas ya que suele gustar a todo el mundo, es muy fácil de preparar y, además, es un alimento muy económico. Si después de hacer el pastel te queda boniato, lo puedes aprovechar para distintas recetas, tanto dulces como saladas.





Dulces .... DIFICULTAD MEDIA  4 RACIONES  60 MINUTOS

PERAS CARUJAS

Ingredientes

- 4 peras carujas del Bierzo
- 1 botella de vino tinto D.O. Bierzo
- 1 rama de canela
- 1 vaina de vainilla
- 200 gr de azúcar
- 250 gr de agua mineral
- 1 cuchara sopera de maicena

Preparación TM31 y TM21

1. Pela las peras dejándoles el rabo. Ponlas en el cestillo, dos con el rabito hacia arriba, y dos hacia abajo junto con la rama de canela y la de vainilla cortada longitudinalmente por la mitad. Vierte el vino y el agua.
2. Programa 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 3. Cuando termine el tiempo, dales la vuelta con cuidado, usando dos cucharas soperas, y que se coloreen uniformemente. Vuelve a programar a la misma velocidad, tiempo y temperatura.
3. Retira el cestillo y añade la maicena. programa 30 minutos, varoma, velocidad 3 para reducir la salsa (vigila que no se consuma totalmente el líquido: debe quedar aproximadamente un cuarto de litro).
4. Sirve las peras calientes o frías, regadas con la salsa.

LAS PERAS DEL BIERZO

En la comarca de El Bierzo, en León, las peras carujas son un fruto muy apreciado, y un postre muy típico en Navidad. Es difícil encontrarlas en cualquier mercado, pues solo se venden durante estas fiestas, y en contados sitios. En cuanto a su aspecto, suelen ser de tamaño pequeño y bastante duras.







PESTIÑOS EXTREMEÑOS

Ingredientes

- Un kilo de harina
- Un cuarto de litro de agua
- Medio litro de aceite
- 75 gr de semillas de anís
- La cáscara de una naranja
- Miel para rebozar

Preparación TM31 y TM21

1. Cuece el anís, la cáscara de naranja y la mitad de las semillas de anís, junto con el agua, 10 minutos, varoma, velocidad 2. Cuela y reserva el agua.
2. Calienta en una sartén el aceite y fríe el resto de las semillas de anís unos segundos, cuidando de que no se quemen. Cuela el aceite y resérvalo en un sitio fresco.
3. Vierte en el vaso el agua y el aceite y programa a velocidad 5 sin poner el tiempo. Vierte la harina poco a poco por el bocal.
4. Extiende sobre una mesa enharinada y corta en cuadrados. Une las esquinas opuestas y fríe en abundante aceite caliente.
5. Retira a un papel de cocina para que suelten el aceite y pasa por miel caliente. Sirve frías sobre una bandeja.

EL DULCE DE LA NAVIDAD

Los pestiños son los dulces más típicos de la Navidad extremeña. En el pueblo de Salvaleón, en Badajoz, los pestiños son conocidos como prestinos, aunque la receta para elaborarlos es la misma.
Donde tampoco pasan desapercibidos los pestiños en Navidad es en Andalucía.







Dulces ·······   DIFICULTAD BAJA  8 RACIONES  50 MINUTOS

ROLLOS DE NARANJA

Ingredientes

- 700 gr de harina de trigo
- 2 huevos
- 300 gr de zumo de naranja
- 150 gr de aceite de oliva suave
- 400 gr de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura química
- La cáscara de una naranja rallada
- Azúcar glas y canela para espolvorear

Preparación TM31 y TM21

1· Precalienta el horno a 180º. Pon los huevos, el zumo, el aceite, el azúcar y la ralladura de naranja en el vaso y mezcla a velocidad 4, durante 40 segundos.

2· Pon la máquina a velocidad 6 y ve incorporando la harina y la levadura poco a poco, hasta que esté toda integrada.

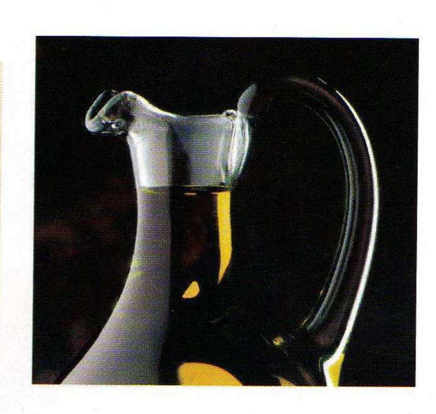
3· En un papel antiadherente sobre la bandeja del horno, forma las tortas poniendo una generosa cucharada sopera y haciéndoles un agujero en el centro con el mango de la cuchara.

4· Separa entre sí unos cinco centímetros. Hornea en varias tandas a 150º, hasta que estén doraditas (tenlas el tiempo que necesiten, dependiendo de lo gruesas que sean). Déjalas enfriar sobre una rejilla. Espolvorea con azúcar glas y canela en polvo.

LOS MURCIANOS ROLLOS DE NARANJA

Cada año, mi tía abuela murciana nos trae una cesta de rollos de naranja para tomar durante las navidades. Es uno de los dulces que más gustan en mi familia, y mi tía siempre nos trae una cesta llena.

Un consejo bastante útil para los rollos es meterlos en varias cajitas decoradas con algún toque navideño, para así repartirlos entre familiares y amigos.















Dulces .... DIFICULTAD FÁCIL 8 RACIONES 35 MINUTOS

ROMPOPE

Ingredientes

- 400 gr de azúcar
- 100 gr de almendras
- 200 gr de ron (al gusto)
- 1 litro de leche
- 5 yemas de huevo
- Un chorrito de esencia de vainilla
- 1 palo de canela
- Colorante amarillo al gusto

Preparación TM31 y TM21

1. Pica las almendras dando varios golpes de turbo y luego a velocidad progresiva 3-9, hasta que estén completamente molidas.
2. Añade el azúcar, colorante, leche y programa 30 minutos, a 90º, velocidad 2. Cuando falten 5 minutos, en un bol aparte, bate las yemas con el licor e incorpóralo, poco a poco, por el bocal.
3. Cuela la bebida y ponla en botellas de vidrio a enfriar completamente. Guarda en el refrigerador.
4. Agita antes de servir.

HISTORIA DEL ROMPOPE

El rompope es una bebida alcohólica muy típica de México, aunque también se consume en otros lugares, como Honduras. Según una leyenda, el rompope podría proceder de los conventos del Estado de Puebla, en México, hacia el siglo XVII, cuando las monjas elaboraban esta rica receta para los virreyes y arzobispos. En los países Bajos existe una bebida similar, llamada advocaat, y es típico consumirla con una capa de nata montada.





TOÑAS LETUREÑAS

Ingredientes

- 1 cubilete de aceite de oliva suave
- 500 gr de harina
- 2 cubiletes de agua
- 1/2 cubilete de Aguardiente
- 20 gr de levadura de panadería
- 70 gr de nueces
- 70 gr de almendras
- 100 gr de miel

Preparación TM31 y TM21

1. Pon todos los ingredientes en la máquina, excepto las nueces, almendras y la miel. Mezcla a velocidad 3-5, y luego programa 3 minutos, velocidad espiga. Reserva la masa dentro de una bolsa, al menos tres horas.
2. Trabaja un poco la masa con las manos sobre una superficie enharinada, y forma tortas de unos 5 centímetros, haciéndoles alrededor un bordillo ayudándote con los pulgares.
3. Deja reposar otros 30 minutos. Precalienta el horno a 200º, y hornea las tortas unos 5 minutos.
4. Mientras tanto, pica las nueces y las almendras con dos golpes de turbo, y luego calienta con la miel 1 minuto, a 70º, velocidad 1.
5. Vierte esta mezcla sobre cada torta y sigue horneando hasta que estén doradas.

MUY TÍPICAS EN ALBACETE

Las toñas letureñas son el postre favorito la madre de una de nuestras lectoras, Mº José. Ella es de Letur, un municipio de Albacete, y las toñas allí son el dulce por excelencia.

Cada Navidad, Mº José y su familia preparan este exquisito postre, y rara vez ha sobrado alguna toña sobre la mesa.







Dulces ....  DIFICULTAD FÁCIL  4 RACIONES  15 MINUTOS

FILLOAS GALLEGAS

Ingredientes

Para las filloas:

- 3 huevos
- 50 gr de harina
- 50 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 125 gr de leche
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- 100 gr de azúcar glas
- 200 gr de queso fresco para untar
- 125 gr de frambuesas
- Un chorro de zumo de limón

Preparación TM31 y TM21

1. Pon todos los ingredientes de las filloas en el vaso y mezcla 1 minuto, a velocidad 4. Reserva y deja reposar al menos 1/2 hora.
2. En el vaso limpio, pon el queso con 50 gr de azúcar glas, mezcla todo a velocidad 4. Reserva.
3. Limpia de nuevo el vaso, y pon la mitad de las frambuesas, el limón y el resto del azúcar, 10 minutos, a 100º, velocidad 3. Mezcla junto con el resto de frambuesas y reserva.
4. En el momento de servir, engrasa una sartén antiadherente a fuego medio y vierte unas cucharadas de la masa de filloas, como si fuera una tortilla, dorándolas por los dos lados.
5. En el plato de servir, pon la filloa con un poco del queso dulce y las frambuesas. Enrolla y espolvorea con azúcar glas.

TODO SON VENTAJAS

Las filloas gallegas son muy parecidas a los crepes franceses, pero aún más sabrosas. Cuanto más fina quede la filloa, mejor será su sabor y su textura. Debes tener mucho tacto al darle la vuelta en la sartén: ayúdate con una paleta adecuada, porque puede romperse. Una gran idea es preparar algunas filloas dulces y otras rellenas de alimentos salados, que cada uno elija.



